



નફાકારક હુન્નરો

ભાગ બીજો

નિપજાતા અને આનુભવીઓએ લખેલા
વિવિધ ભરોસાપાત્ર હુન્નરોનું પુસ્તક

પ્રકાશક

મૃણાલ કાનજી ચાવડા
સીનુગરા - અંજાર-કચ્છ

કિંમત રૂ ૩૫૫

આ પુસ્તકો આજે જ મંગાવો !

હુન્નર, ઉદ્યોગ, વેપાર, ભરત, ગુંથણ,
શીવાળુ, પાકશાસ્ત્ર, વનસ્પતિશાસ્ત્ર,
ખેતીવાડી, ગાગાયત, ગોપાલન, પશુ-
વૈદક અને વિજ્ઞાનનાં બેઝનાં કામપણ
પુસ્તકો અમારે ત્યાંથી વેચાતાં મળશે.
પુસ્તકોની યાદી મંગાવો !

ઉત્તતિનો માર્ગ યાને ગૌસંવર્ધન

કાઉન સામ્રાજ સુંદર બેંચ કામળાઃ ૭-બેંચ ૭૬
પ્રકરણ-પૂ. ૩૪૦: ૨ સુંદર ફોટોઃ સારરૂપ ૬
ચાર્ટઃ બહુરંગી મનોહર દાખલત પેલ્ડઃ છતાં
કિમત માત્ર રૂ. ૨-૦-૦

વડોદરા રાજ્યમાં સ્કૂલ તથા સાર્વજનિક
પુસ્તકાલયો માટે મંજૂર થએલ છે.

વ્યવસ્થાપક :

શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા-પ્રો. સીતુગરા
(અંતર-૬૨૭)

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય

ગુજરાતી સાંપ્રદાયિક વિભાગ

અનુક્રમાંક ૨૧૬૮-૬ તારીખ ૨.૦.૦૦

પ્રથમ નામ

જાણીકારક કૃતિ-૨

વર્ગીકરણ

૨

બોજી આવૃત્તિ બહાર પડી ચૂકી છે ! સત્વર મંગાવી લ્યો ! હવે કેઈ બેકાર રહેશે નહિ

દેશને આ બેકારીની દશામાંથી રોકવાને માટે યુરોપ, અમેરિકાનાં સેંકડો પુસ્તકોની મદદથી “હુન્નર પ્રચારક (મારી ડાયરી)” પુસ્તક તૈયાર કરવામાં આવ્યું છે, જેમાં જગતમાં બેકાર આદમીઓ ફક્ત એક કલમ ને ખડિયાથી વેપારમાં ફક્ત પોષ્ટનું થોડુંક ખર્ચ કરી ફરી રીતે માસેતુખર બની જાય છે એનું રસીકું વર્ણન અને સરળ ઉપાય તેમ જ અમારો દરેક પ્રકારનો અનુભવ અને હુન્નરશાન આપવામાં આવેલ છે, જે આપનું હુર્મોગ્ય સદ્માગ્યમાં ફેરવી નાખશે.

કિંમત સવા રૂપિયો (ટપાત્ર ખર્ચ શુદ્ધ)

રસાયન કાર્મસી પો. બો. રૂ. ૧૨૫ દિલ્હી

વિશ્વકર્મા બંધુ-પોટરી અંક

(જેમાં પ્રાચીન અને અર્વાચીન પોટરી અને કારખાનાનો પરિચય આપવામાં આવ્યો છે)

પોટરી એટલે ? કુંભાર કામ

પોટરી એટલે ? અનોખા ઉદ્યોગનું મહાન દર્શન

તમારે આ અંક જોવો જ પડશે

વાર્ષિક ગ્રાહક થનારને મફત : છુટક કિંમત ૪ આના

વાર્ષિક લવાજમ ભેટ પુસ્તક સાથે દેશમાં રૂ. ૧-૮-૦

પરદેશ શીલીંગ ચાર

વિશ્વકર્મા બંધુ ૧૫૮૦ માંડવી સ્ટ્રીટ અમદાવાદ

ઉત્તમ પ્રતિની કાળકૌષધિ

તેમજ

ખનીજ દ્રવ્યો

અમે જોઈએ તેટલા પ્રમાણમાં પૂરાં પાડીએ છીએ

ભાવ માટે પ્રજાઓ :

ભારતીય ઉદ્યોગ પ્રચાર કાર્યાલય-૧૪ ભારકરલેન ભૂલેશ્વર-મુંબાઈ

શાખા : ૪૯ ગાંધીરોડ, બાલા હનુમાન, અમદાવાદ

તમને નહિ તો તમારા પડોશીઓને જરૂરિ ઉપયોગી

જરાયત અને બાગાયતનાં

ગુજરાતી, હિંદી અને મરાઠી પુસ્તકો

આ સિવાય બીજા કોઈ પણ પુસ્તકની જરૂરિયાત હોય તો લખે
અમે તપાસ કરી તમને જણાવીશું યા મોકલી આપીશું.

આર. રાય એન્ડ કંપની,

પબ્લીશર્સ અને કમીશન એજન્ટ્સ ૨૦૮-૧૦, ખેતવાડી મેનરોડ
મુંબાઈ ૪

આપની વ્યાયામશાળા માટે બોથાટી, મગફળ, ફરીગઢકા અને

લેજમ

બીજા કોઈ ઠેકાણેથી લેતાં પહેલા અમારા તરફ
કાગળ લખી તેમના ભાવ માટે તપાસ કરો.

વ્યાયામ કાર્યાલય • રાવપુરા વડોદરા

ભારતવર્ષનાં પ્રાચીન ગૌરવ તથા મહત્વતા અનુભવવાં હોય તો
ડૉ. ત્રિભુવનદાસ લહેરચંદ શાહ એલ. એમ. ઍન્ડ એસ. કૃત

ઇ. સ. પૂર્વે ૯૦૦ થી ઇ. સ. ૧૦૦ સુધીનું ૧૮૦૦ વર્ષનું

પ્રાચીન ભારતવર્ષ

ખરી દો

તમે સ્વદેશપ્રેમી છો ?

ત્યારે તો તમે ભારતવર્ષનો ઇતિહાસ જાણતા જ હોવા જોઈએ
ન જાણતા હો તો

ઉપલા પુસ્તક માટે આજે જ ઍર્ડર લખો

અગાઉથી ગ્રાહક થનારને પાંચ ભાગના આખા સેટના રૂા. ૨૨૥
ત્યારપછી અને છુટક આખા સેટના રૂા. ૩૦)

સુવાસ કાર્યાલય • રાવપુરા • વડોદરા

વેપારીઓ સાવધાન!

હવે ફક્ત જુજ નકલો આપી છે.

અલુભાઈ પારેખ બી.એ.નું લખેલું 'શેરનો વેપાર' એ નામના અમૂલ્ય પુસ્તકની નકલ તાકીદે મેળવી લ્યો. આ પુસ્તકથી તમે મોટામાં મોટા શહેરમાંથી કે નાનામાં નાના ગામડામાંથી પણ ફક્ત રૂ. ૧૦૦)ની મૂડીથી વેપાર કરી શકશો અને હજારો રૂપીયાનો ગેરંટીડ નફો મેળવી શકશો. આ પુસ્તક વડોદરા રાજ્યે તેનાં પુસ્તકાલયો માટે મંજૂર કરેલું છે. તેમજ મુંબઈ સમાચાર, અંદેશ, સયાહિન્દ્ય, પ્રગતિવિજય વગેરે પત્રોએ એના માટે સુંદર અભિપ્રાયો આપેલા છે. પુસ્તકની કિંમત ફક્ત રૂ. ૧) રાખવામાં આવી છે.

લખો: અલુભાઈ પારેખ બી.એ. પીરછદા સ્ટ્રીટ ભાવનગર

મુંબઈ માંતના સરકારી ફેળવણી ખાતાએ અને વડોદરા રાજ્યે પુસ્તકાલયો માટે આ પુસ્તક મંજૂર કર્યું છે

પૈસા કમાવા આજે જ મંગાવો

શ્રી કચ્છ વેપારી મંડળના પ્રમુખ

શ્રી હંજરશી ધરમશી સંપતના 'આમુખ સાથે'

નફાકારક હુન્નરો

ભાગ પહેલો

નિષ્ણાનો અને અનુભવીઓએ લખેલા વિવિધ હુન્નરોની ભરપૂર પુસ્તક જેની ઉત્તમતા માટે અનેક સુપ્રસિદ્ધ માસિક અને માસિક પત્રોએ સારામાં સારા અભિપ્રાયો આપ્યા છે દ્વય જેવા સફેદ ઉમદા એન્ટીક કાગળ અને સુંદર છપાઈ છતાં

કિંમત માત્ર રૂ. ૨ રૂપીયા

શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા કાર્યાલય પો.સી.નગરા (અંતર-૬૨૭)

કેટલાંક ખાસ ઉપયોગી પુસ્તકો

ખાતરોની માહિતી

કિંમત ૦-૬-૦

ખાતરો સંબંધી વિગતવાર જાણવા માટે ખાસ વાંચવા જેવું પુસ્તક.

શાકભાજીની વાટી (પાકું પૂઠું)

કિંમત ૧-૦-૦

શાકભાજીની ખેતી કરનારને માટે ખાસ ઉપયોગી પુસ્તક.

બાળકો માટે વાચન શિક્ષણની શરૂઆત કરવા ખાસ ઉપયોગી પુસ્તકો

ખાસ વાચનમાળાનાં દસ પુસ્તકો

સેટની કિંમત ૧-૪-૬

ગણિત પ્રવેશિકા

કિંમત ૦-૩-૬

ખાસવ્યાકરણ

,, ૦-૨-૦

ખાસગણિત

,, ૦-૩-૬

ખાસલેખન

પુસ્તક ૧ થી ૪ કિંમત દરેકના ૦-૩-૦

શિક્ષકોપયોગી પુસ્તકો

મૌટીસેરી સિદ્ધાંતોએ પ્રાથમિક ગણિત શિક્ષણ

કિંમત ૦-૧૨-૦

મૌટીસેરી સિદ્ધાંતોએ વ્યાકરણ શિક્ષણ

,, ૦-૧૨-૦

બાળકોનો બાગ

,, ૦-૬-૦

ગણિત પ્રવેશિકાના શિક્ષકોને

,, ૦-૧-૦

ઉપરનાં પુસ્તકો અથવા વિગતવાર માહિતીવાળા સૂચિપત્ર માટે લખેલ:

સોમાભાઈ કીશાભાઈ પટેલ • સુણાવ • વાયા આણંદ

પૈસા કમાવા મંગાવો !

હુન્નર ઉદ્યોગ અને વેપાર રોજગારનાં પુસ્તકો

ધનવાન	કિંમત રૂપિયા	૮-૦-૦
નૂતન હુન્નરસાગર	,,	૪-૮-૦
વ્યાપારની ચાવી યાને બુદ્ધિપ્રકાશ	,,	૩-૪-૦
નકશાકારક હુન્નરો ભાગ ૧	,,	૨-૦-૦
બીઝનેસ પ્રોડક્ટ (ગુજરાતી)	,,	૨-૮-૦
વેપાર શિક્ષક	,,	૨-૦-૦
હુન્નર રત્નાકર	,,	૨-૦-૦
ઉત્પત્તિના માર્ગ યાને ગૌ સંવર્ધન	,,	૨-૦-૦
સાબુની બનાવટ	,,	૨-૦-૦
હુન્નરનો ચર્ક ભાગ ૧	,,	૧-૮-૦
શણગાર સામગ્રી યાને કૉસ્મેટીક્સ	,,	૧-૦-૦
શેરનો વેપાર	,,	૧-૦-૦
સોયા બીન્સ	,,	૩-૦-૦
વેચાણકળા	,,	૦-૧૦-૦
તેલઘાણી	,,	૦-૮-૦
ગુજરાતનો ફળબાગ	,,	૧-૮-૦
ગુજરાતનો ફૂલબાગ	,,	૦-૮-૦
દ્રાક્ષનું વાવેતર	,,	૦-૧૦-૦
ખાતરોની માહિતી	,,	૦-૬-૦
ખેતીગણિત	,,	૦-૬-૦
વનરપતિની વાનો	,,	૦-૬-૦

ટપાલ ખર્ચ બુદ્ધિ

સંચાલક, શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા પો. સીનુગરા (અંબર-૬૨૬)

શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તક માળા પુસ્તક ૨ જી

નફાકારક હુન્નરો

ભાગ બીજો

સંપાદક અને પ્રકાશક
મૂળજી કાનજી ચાવડા
સીનુગરા (અંબર-કચ્છ)

કિંમત રૂપિયા

પ્રથમ આવૃત્તિ • પ્રત ૧૦૦૦

સંવત ૧૯૯૬ : સન ૧૯૩૯

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય
અમદાવાદ
ગુજરાત કૌપીરાઈ-સંગ્રહ
૨૧૬૯૬

કૌપીરાઈ
મૂળજી કાનજી આવડા
સીનુગરા (કચ્છ)

મુદ્રક • બાબુભાઈ પોપટભાઈ રાવત • કુમાર પ્રિન્ટરી ૧૪૫૪ રાયપુર • અમદાવાદ
પ્રકાશક • મૂળજીભાઈ કાનજીભાઈ આવડા • સીનુગરા • અંતર કચ્છ

અર્પણ

સ્વર્ગવાસી પૂજ્ય પિતાશ્રી
કાનજી મનજી ચાવડાને

આપણામાં જે સહગુણો હોય તે બીજાઓને

શીખવવા જોઈએ

આપણે એકબીજાઓએ પ્રેમભાવથી સૌને શાયદો થાય, તેવી એકબીજાના અનુભવની વાતો કરવી જોઈએ. આપણે જે સારી ચીજોને જાણતાં હોઈએ, કે આપણને જેથી લાભ થયો હોય, તે બાબત આપણાથી બની શકે તો સૌ માણસોને કહી બતાવવી, એ આપણી ખાસ ફરજ છે ને એમાં જ પ્રભુ રાજ છે.

આપણે તો સારી વસ્તુ જાણતાં હોઈએ તે પણ જ્યારે બીજાને નહિ કહીએ ત્યારે આપણું કલ્યાણ કેમ થશે? નહિ કહેવાથી કાંઈ એ વસ્તુ આપણી પાસે વધી જાય તેમ નથી. તેમ કહી દેવાથી કાંઈ એ સહગુણો આપણી પાસેથી ઘટી જાય તેમ નથી. એટલું જ નહિ પણ આપણા મરણની સાથે સહગુણોને પણ મારી નાખવા એટલે તે કોઈને શીખવ્યા વગર આલ્યું જવું, અને તેના નાશ થવા દેવો એના જેવું મોટું પાપ બીજું કયું?

માટે સહગુણો એ કાંઈ દાખી રાખવા જેવી વસ્તુ નથી. પણ એ તો ફોફી બજારીને પ્રસિદ્ધ કરવા જેવી વસ્તુ છે. કોઈને પણ શાયદો થાય તેવા આપણામાં જે સહગુણો હોય તે આપણે આપણાં સૌ ભાઈ બહેનોને જણાવવા જ જોઈએ અને આપણા સહગુણો બીજાઓને જણાવવાની તક મળે એ માટે આપણે પ્રભુનો ખાસ ઉપકાર માનવો જોઈએ.

સ્વ. અમૃતલાલ સુંદરજી પઠીઆરકૃત 'સ્વર્ગની સુંદરીઓ'માંથી

આભારદર્શન

આ પુસ્તક પ્રગટ કરવામાં મને જે જે લેખક મિત્રોએ અને વર્તમાનપત્રો તથા માસિકપત્રોના તંત્રીઓએ સહકાર આપીને સહાય કરી છે તે બદલ એ સૌનો હું આથી આભાર માનું છું.

જે જે લેખકમિત્રોના લેખો અને પ્રયોગો મને મળ્યા છે પરંતુ આ ભાગમાં છપાઈ શક્યા નથી તેઓનો પણ આભાર માનું છું, અને તેઓને અત્રે જણાવું છું, કે આ પુસ્તકનો ત્રીજો ભાગ બનતી ઉતાવળે પ્રગટ થશે તેમાં તેઓના ઉપયોગી લેખો અને પ્રયોગો હશે તે જરૂર પ્રગટ થશે જ.

મને આશા છે કે લેખકમિત્રોએ જે રીતે આ ભાગમાં પ્રકાશન માટે ઉપયોગી લેખો અને પ્રયોગો મોકલીને મને અમૂલ્ય સહાય અને સહકાર આપ્યો છે તે રીતે ત્રીજા ભાગમાં પણ આપશે જ.

મુંબાઈઘણાકાના સરકારી ફેબ્રવળીખાતાએ અને વડોદરા રાજ્યના પુસ્તકાલય ખાતાએ આ પુસ્તકના પહેલા ભાગને પુસ્તકાલયો માટે મંજૂર કરીને જેવી રીતે ઉત્તેજન આપ્યું છે તેવી જ રીતે આ ભાગને પણ મંજૂર કરીને મને આભારી બનાવશે જ.

ગુજરાતી જનસમાજમાંથી આ જાતના પુસ્તક કોઈક જ ખરીદે છે, તેમ છતાં પણ જેઓએ પહેલાં ભાગ ખરીદ્યો છે, તેઓએ આ બીજો ભાગ પ્રગટ કરાવવામાં પોતાનો ચોક્કસ દિરસો નોંધાવ્યો હોય તેઓનો પણ અત્રે આભાર માનું છું. મને આશા છે કે આ બીજો ભાગ તેઓ વધુ પ્રમાણમાં ખરીદી ત્રીજો ભાગ પ્રગટ કરવામાં ચોક્કસ સહાય આપશે જ.

છેવટમાં આ ભાગનું શાસ્ત્રીય શુદ્ધ સુંદર છાપકામ કરી આપવા બદલ કુમાર પ્રિન્ટરીના સંચાલક શ્રી. બલુભાઈ રાવતનો પણ આભાર માનું છું.

સંપાદક અને પ્રકાશક

લેખકોને નિવેદન

વસ્તુઓની યનાવટ વિષેના માત્ર અનુભવસિદ્ધ લેખો અને પ્રયોગો જ લખી મોકલાવવા.

વસ્તુની યનાવટમાં વપરાતા દરેકે દરેક પદાર્થનું ચોક્કસ વર્ગન અને માપ લખવું.

અનુવાદ કરેલા લેખો અને પ્રયોગો જે પુસ્તકમાંથી કે સામયિક પત્રમાંથી લીધા હોય તેના નામ અને મૂળ લેખકના નામ જરૂર લખવા.

લેખો અને પ્રયોગો માટે તેઓના લેખકો જ જવાબદાર છે.

લેખ કે પ્રયોગની સાથે ખોતાનું પૂરેપૂરું સરનામું લખવું.

લખાણ મોકલ્યાની તારીખથી ૧૫ દિવસ સુધીમાં તેની પહોંચ ન મળે તો તે ગેરવહેલે ગયું જાણવું.

લેખો અને પ્રયોગો આ પુસ્તકના જે ભાગમાં છપાશે તે ભાગની જ એક નકલ તે લેખકને સલામતી માટે રજીસ્ટર્ડ બુકપોસ્ટથી રવાના થશે.

ટૂંકા જાહેરખબર છપાવવી હશે તે પણ આ પુસ્તકના જે ભાગમાં લેખો અને પ્રયોગો છપાશે તે ભાગમાં જ તે લેખકની જાહેરખબર મફત છપાશે.

લેખો અને પ્રયોગો કાગળની એક જ બાજુ ઉપર શાહીથી ચોકખા અક્ષરે લખવા.

લખાણની ભાષા જેમ અને તેમ સરળ અને સાદી રાખવી.

પદાર્થોના પ્રચલિત ગુજરાતી નામ પ્રથમ લખવા અને અંગ્રેજી નામ તેની પાછળ કૈસમાં લખવા. દાખલા માટે: ચંદ્રુસ (Copal), ચક્રમક પથર (Rotten Stone), રાજન (Rosin), વગેરે.

આ ભાગમાં છપાએલા લેખો તથા પ્રયોગોના

લેખકોનાં મુખ્યારક નામો

શ્રી. વિકલદાસજી રાંડોડ

શ્રી. મોતીચંદ્ર ઝવેરી

ડૉ. પ્રભાકર ડી. શર્મા

વૈદ્યરાજ પં. સુંદરલાલ નાથાલાલ બેરી

વૈદ્યશાસ્ત્રી શ્રી. શામળદાસ સેવકરામ ગોર

શ્રી. અમૃતલાલ પુરુષોત્તમ પંડિત

શ્રી. મગનલાલ ગળ્ગર

શ્રી. એસ. એમ. ગાયવાડા

શ્રી. વિદ્યાસાગર

શ્રી. રેવાશંકર જો. સોમપુરા

શ્રી. જોગજીવલાલ ત્રિ. ગાંધી

શ્રી. આપુભાઈ વાકળુકર

શ્રી. વાલજી માવજીભાઈ

શ્રી. મા. શિ. પંડયા

શ્રી. સતીશચંદ્ર દાસગુપ્તા

શ્રી. રતિભાઈ અમીન

શ્રી. મગનલાલ દેસાઈ

શ્રી. જોડુગદાસ ખામજી જાંબડાઈ

શ્રી. ડી. એસ. રાંડોડ

શ્રી. ચંદુલાલ શંકરલાલ વ્યાસ

શ્રી. સામજી ડાહ્યા વાઢેર

શ્રી. વીરજી કેશવજી પટેલ

શ્રી. જો. એચ. ટાંક

શ્રી. જી. એચ. એમ. જીવા

શ્રી. મેઘજી જયરામ ટાંક
 શ્રી. શંભુપ્રસાદ બેચરલાલ ત્રિવેદી
 શ્રી. અંગાલાલ મગનલાલ પટેલ
 શ્રી. ર. વી. વાઘેલા
 શ્રી. નવરોજી શ્રીરોજશા
 વૈદ્યશ્રી. ચુનીલાલ વનમાળીદાસ
 શ્રી. બાબુ પી. મહેતા
 શ્રી. ચંપકલાલ લાલચંદ ઝવેરી
 શ્રી. કરમસી ખોડાભાઈ ચાવડા
 શ્રી. શ્યામજી ટાંક
 શ્રી. ચત્રભુજ ભગવાનજી આચાર્ય
 ડૉ. લતીફ
 શ્રી. હરિલાલ અરજણુ વેગડ
 શ્રી. વીશનજી ખીમજી ટાંક
 શ્રી. મોહનલાલ વીશનજી ભટ્ટ
 શ્રી. અમૃતલાલ મદાશંકર મહેતા
 શ્રી. કલ્યાણજી મૂળજી સોની
 વૈદ્યશ્રી. પુરુષોત્તમ નાનજી યાદવ

અનુવાદકો જોઈએ છે

અંગ્રેજી, હિંદી, અંગાળી, મરાઠી અને ઉર્દુમાંથી સરળ ગુજરાતીમાં હુન્નર, ઉદ્યોગ, વેપાર, રોજગાર, કારીગરી અને સ્વાશ્રયના લેખોનો સફળ અનુવાદ કરી શકે એવા અનુભવી અનુવાદકો:

અવકાશે અનુવાદ કરી આપશે તો પણ ચાલશે. અનુભવ જાણુવી લખો:

વ્યવસ્થાપક: શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા પોસ્ટ સીનુગરા અંબર-૩૨૭

જાહેર ખર્ચાનું સાંકળિયું

વિગત

પૃષ્ઠસંખ્યા

હુન્નર પ્રચારક (મારી ડાયરી)	૧
વિશ્વકર્મા અંધુ-પોટરી અંક	૧
ઉત્તમ પ્રતિની કાષ્ઠોપધિ તેમજ ખનિજ દ્રવ્યો	૨
જરાયત અને ખાગાયતનાં પુસ્તકો	૨
મગદળ, ફરીગદકા અને લેજમ	૩
‘પ્રાચીન ભારતવર્ષ’ પુસ્તક ખરીદો	૩
શેરનો વેપાર	૪
ફેટલાંક ખાસ ઉપયોગી પુસ્તકો	૫
પૈસા કમાવા મંગાવો!	૬
લેખક તથા ઓક્સ	૮
જાહેર ખર્ચના ભાવ	૧૬
સ્વદેશી ઉદ્યોગને ઉત્તેજન આપો	૧૯
અમારી કૃતિનાં પુસ્તકો	૨૪
વ્યાયામ માસિક	૨૮
પુસ્તક મફત ભેટ મેળવો	૩૩
સાહસિક વેપારીઓને ખુશ ખર્ચ	૩૭
પુસ્તકો! પુસ્તકો!! પુસ્તકો!!!	૪૧
વિવિધ હુન્નરોથી ભરપૂર પુસ્તક	૪૭
Encourage Indian Industry	૪૯
ઇન્ડિયન મર્ચન્ટ્સ એસોસિએશન માસિક	૬૦
કમર માસિક	૬૪
રોગો અને તેના અનુભવસિદ્ધ ઉપાયો	૮૨
ભજનસાર સિંધુ	૮૬
ગ્રામ ઉદ્યોગને ઉત્તેજન આપો	૯૨

રા. દેસાઈકૃત ખેતીનાં પુસ્તકો	૧૨૬
સૌ. મંજુદેવી પંડ્યાકૃત પુસ્તકો	૧૩૦
સૌભાગ્ય કુસુમ ચર્ક	૧૩૫
હિસ્ટીરિયા અને અન્ય માનસવ્યાધિઓના ખાસ વૈદ્ય	૧૪૩
દવાઓ વેચનાર ફેરીઆઓને સાફ કમીશન	૧૫૪
અહમુત ખખર	૧૭૨
ખેતીનાં ઉત્તમ પુસ્તકો	૧૭૫
વેપારી ભાઈઓને ખુશખબર	૧૭૮
વીટામીનથી ભરપૂર-સનડ્રાઇડ ફળ	૧૮૬
શ્રી વાસુદેવ ધર્માર્થ દવાખાનું	૧૯૪
કરમની ગોળીઓ	૨૦૩
ખેકારોને અસૂહ્ય લાભ !	૨૦૯
સાચું શિલાજીત	૨૧૨
Asha Products	૨૧૫
ધરનો આર્ટિસ્ટ-ધરનો શાળુગાર	૨૧૭
How to make Perfumes	૨૨૧
વેચવા છે	૨૨૭
અખરખ ભરમ	૨૩૯
કળાસંગ્રહ-આર્ટ આફમ	૨૪૨
કિસાન-ખેતીવાડીનું માસિક	૨૫૦
અહમુત કામધેનુ	૨૫૧
અધ્યાત્મ શક્તિનો મહાન ચમત્કાર	૨૫૨
મફત સલાહ	૨૫૩
વેપારીઓ ને વૈદ્યો માટે અગત્યની મૂલ્યના	૨૫૪
સુવાસ માસિક	૨૫૫
વિશ્વકર્મા ગ્રંથ માસિક	૨૫૫
આરોગ્ય કેમ સાચવશો ?	૨૫૬
અનાવિત્ર માસિક	૨૫૬

વિષયોનું સાંકળિયું

વિષય

પૃષ્ઠસંખ્યા

વિષયોનું સાંકળિયું	૧
તોલ અને માપ	૮
વાનિશની બનાવટ	૯
દેશી પદાર્થો વાપરો	૧૭
વેચાણકળા ખીલવો	૨૦
વેચાણ કેમ કરવું?	૨૫
હુન્નર અને ચિત્રકાર	૨૯
ભોંથળી બાજરો	૩૪
ઝડપુખેલક શાહી	૩૮
પ્રકાર પહેલો	૩૮
પ્રકાર બીજો	૩૮
પ્રકાર ત્રીજો	૪૦
પ્રકાર ચોથો	૪૧
પશુના રોગોની દેશી દવાઓ	૪૨
સાંધાના વાની દવા	૪૩
આંખમાં ડ્રુણું પડે તેની દવા	૪૩
મસ પડે તેની દવા	૪૩
ખરજવું થાય તેની દવા	૪૩
લોહીનો પેશાબ થાય તેની દવા	૪૩
જનવર હાડપિંજર જેવું દુબળું પડે તેની દવા	૪૪
બગદના કાંધના દર્દની દવા	૪૪
ખાપરી કે જેનાથી દૂધમાં લોહી પડે છે તેની દવા	૪૪
ઢોરના વિચાણા પછી તાવ આવે તેની દવા	૪૪

પેશાબ બંધ પડે તેની દવા	૪૫
પગ મચકોડાય તેની દવા	૪૫
સસાણી થાય તેની દવા	૪૫
ઝાડો થાય તેની દવા	૪૫
વાઘ આવે તેની દવા	૪૫
ઘેટામાં ખરવા થાય તેની દવા	૪૫
પરફ્યુમ	૪૬
ખુશબોની રાણી	૪૬
વિક્ટોરીઆ પરફ્યુમ	૪૬
અતિ ઉત્તમ સુગંધી	૪૭
ફીનાઈલિની બનાવટ	૪૮
વાર્નિશના રંગોનો ઉદ્યોગ	૫૦
લાલ વાર્નિશ પેઈટ	૫૦
રૂપેરી વાર્નિશ પેઈટ	૫૧
સોનેરી વાર્નિશ પેઈટ	૫૨
થોડાક પ્રયોગો	૫૪
શરબત	૫૪
જામ બનાવવાની રીત	૫૪
પોપૈયાં વગેરે પાકાં ફળોની જેલી	૫૫
મહાજંતુદ્ધ મલમ	૫૬
બેકીંગ પાઉડર	૫૬
પ્રકાર બીજો	૫૭
ગુલકંદ	૫૮
જાદુઈ પોલિશિંગ પાવડર	૫૮
માથું ધોવાનો મસાલો	૫૯
જંતુનાશક પાસાઓ	૬૦

વિષય

પૃષ્ઠસંખ્યા

ભાગ્યોદય વેચાણ પદ્ધતિ

૬૧

કૂલોનાં અત્તર

૬૫

ગુલાબનું અત્તર

૭૨

મોગરાનું અત્તર

૭૩

જુધનું અત્તર

૭૪

હીનાનું અત્તર

૭૪

કસ્તુરીયુક્ત હીનાનું અત્તર

૭૪

બકુલનું અત્તર

૭૫

સોન ચંપાનું અત્તર

૭૫

લીલા ચંપાનું અત્તર

૭૬

જંગલી ચંપાનું અત્તર

૭૬

નાગ ચંપાનું અત્તર

૭૭

કેવડાનું અત્તર

૭૭

ગંધરાજનું અત્તર

૭૮

હસનો હીનાનું અત્તર

૭૮

પૂચ બેટરીની બનાવટ

૭૯

દાંતની માવજત અને દંતમેજન

૮૩

ઇલેક્ટ્રોકલ્ચર

૮૭

India Rubber Balloons-making

૯૩

કચ્છમાં બજૂરી-ખારેકનું વાવેતર

૧૦૩

કપાસીઆના ઉપયોગ

૧૨૦

ફાઉન્ટેન પેનની શાહી

૧૨૭

એક સાર્વિક ધંધાની રૂપરેખા

૧૩૧

ગાયના ધીનો ઉદ્યોગ

૧૩૬

વિષય	પૃષ્ઠસંખ્યા
મોઝાનો ઉદ્યોગ	૧૪૧
સુકવણી	૧૪૪
ડંકાડાંની સુકવણી	૧૪૪
કારેલાંની સુકવણી	૧૪૫
કુમટાની સુકવણી	૧૪૫
કાલીંગડાંની સુકવણી	૧૪૬
કોદીમડાંની સુકવણી	૧૪૭
ખેજડાની ફળીઓ (સાંગરી)ની સુકવણી	૧૪૭
ચોળા (ફળીઓ)ની સુકવણી	૧૪૮
ભોરની સુકવણી	૧૪૯
વનસ્પતિસૃષ્ટિ	૧૫૦
થોડા ખર્ચે ઘણો નફો	૧૫૫
મંગલા બામ	૧૫૬
શુવન મધુ	૧૫૬
મૈત્રિયા કચોર	૧૫૭
ગાંધી શીવર પેટંટ	૧૫૭
ગોળાનો ચકસીર ઇલાજ	૧૫૮
હનુમાન ભૂકી	૧૫૮
ચાંજન	૧૫૯
દંતવટ્ટ	૧૫૯
કોંઘ લાવવાનો ઉપાય	૧૬૦
વિષ્ણુગુટિકા	૧૬૦
પુદ્ધિનો રાગ	૧૬૦
જૂની શીશીઓનો વેપાર	૧૬૧
ગ્રાહી તેલ	૧૬૫

વિષય

પૃષ્ઠસંખ્યા

પીપરમીટની ટીકડીઓ

૧૬૯

પ્રકાર પહેલો

૧૭૦

પ્રકાર બીજો

૧૭૧

પ્રકાર ત્રીજો

૧૭૨

પ્રકાર ચોથો

૧૭૨

ધુપેલ તેલ

૧૭૩

કાચી અને પાકી રેણુ

૧૭૬

સામાન્ય કાચી રેણુ

૧૭૬

સારી કાચી રેણુ

૧૭૭

પાકી રેણુ

૧૭૭

ખાખરાના મૂળનો અર્ક

૧૭૯

પ્રકાર પહેલો

૧૮૦

પ્રકાર બીજો

૧૮૧

રળ્ળર સ્ટેપની શાહી

૧૮૩

ઘાટરીથી ગિલ્ટ કરવાની ક્રિયા

૧૮૭

ક્રિયા પહેલી

૧૮૭

ક્રિયા બીજી

૧૯૦

ક્રિયા ત્રીજી

૧૯૨

બીડીઓનો ઉદ્યોગ

૧૯૫

ધોવા અને ન્હાવાનો સાધુ

૧૯૮

ધોવાનો સાધુ

૧૯૮

ન્હાવાનો સાધુ

૧૯૯

ધોવાનો સાધુ પ્રકાર બીજો

૨૦૦

ન્હાવાનો સાધુ પ્રકાર બીજો

૨૦૧

બાળાગોળી

૨૦૨

વિષય	પૃષ્ઠસંખ્યા
રેશમી કાપડ ઉપર ફેાટો પાડવો	૨૦૫
અગરબત્તી	૨૦૬
પ્રકાર પહેલો	૨૦૬
પ્રકાર બીજો	૨૦૮
સ્ત્રી સૌદર્ય અને કેશ	૨૦૮
કુખ્તીકેટરની બનાવટ	૨૧૦
સોપારીનો ચૂરો કરવાનો સંચો	૨૧૩
પાકી કાળી શાહી	૨૧૬
લીંબોળીનું તેલ કાઢવાની રીત	૨૧૮
મુખવાસના મસાલા	૨૨૨
ફવડીઓ કાથો	૨૨૨
પાનમાં ખાવાનો મસાલો	૨૨૨
મસાલેદાર સોપારી	૨૨૩
સૌભાગ્ય સોપારી ચૂર્ણ	૨૨૩
પાચક ચૂર્ણો અને ગોળીઓ	૨૨૪
પ્રકાર પહેલો	૨૨૪
પ્રકાર બીજો	૨૨૫
પ્રકાર ત્રીજો	૨૨૬
પ્રકાર ચોથો	૨૨૯
પ્રકાર પાંચમો	૨૨૯
વિવિધ પ્રયોગ	૨૨૯
પાંઉ-ડબલ રોટી	૨૨૯
કચકડો લાકડાંને ચોડવાનું મિશ્રણ	૨૨૯
મેટલની બનાવટ	૨૩૦
મેટલ પોલિશ	૨૩૦

વિષય

પૃષ્ઠસંખ્યા

કપડાં ઉપર નિશાન કરવાની શાહી	૨૩૦
ગુંદીઉં કંકુ	૨૩૦
શ્રીલીઅન્ટાઇન અથવા પોમેડ	૨૩૧
પારાની ગોળા	૨૩૧
કપડાંમાં રાખવાની ખુશખો	૨૩૨
સૌંદર્યવર્ધક ક્રીમ	૨૩૩
જંતુનાશક અગરબત્તી	૨૩૩
દસના સો	૨૩૪
વીંછીના ડંખની દવાઓ	૨૪૦
દવા પહેલી	૨૪૦
દવા બીજી	૨૪૦
દવા ત્રીજી	૨૪૧
દવા ચોથી	૨૪૧
અકસીર દવાઓ	૨૪૩
દાદરની દવા	૨૪૩
સર્વ રોગહર ક્ષાર	૨૪૩
બીર્નેરાનું ચૂર્ણ	૨૪૪
ખાંસીની ગોળાઓ	૨૪૪
અકસીર ઉકાળો	૨૪૫
દેશી ટિકચર આયોડીન	૨૪૫
પ્રણહર મલમ	૨૪૬
ઉધરસની અકસીર દવા	૨૪૭
બાળકૃમિ ગોળાઓ	૨૪૮
કેલેરાનો અકસીર અર્ક	૨૪૯

તોલ અને માપ

૧ તોલો=૧૮૦ ગ્રેન
૧ તોલો=૧૨ માસા
૧ ઑંસ=૨૧૧ તોલા
૧ ઑંસ=૮ ડ્રામ
૧ ડ્રામ=૬૦ ગ્રીપાં (પ્રવાલી)
૧ ડ્રામ=૬૦ ગ્રેન (ધન)
૧ માસો=૮ રતિ
૧ ગ્રામ=૧૫ ગ્રેન
૧ રતલ=૪૦ તોલા
૧ પૌન્ડ=૧૬ ઑંસ
૧ પાઈટ=૨૦ ઑંસ

૧ ગેલન=૮ પાઈટ
૧ વાલ=૩ રતિ
૧ શીશો=૧ પાઈટ
૧ અડધીડિં બાટલી=૦૧૧ પાઈટ
૧ બાટલી=૧ પાઈટ
૧ C.C.(ક્યુબિક સેન્ટીમીટર)=૧ ગ્રા.
૧ ગ્રેન=૧ ઘડિંમાર
૧ રતિ=૧ ગુંન (ચણોડી) ભાર
૧ તોલો=૧ રૂપીઆભાર
૧ રતિ=૨ ઘડિંમાર
૧ C.C.=૧૫ ગ્રીપાં

ટેલીફોન ૨૧૪૫૩

ટેલીગ્રામ 'લેબલ્સ'

એન. એમ. પારેખની કંપની

(માલિક નાથાલાલ માણિકચંદ પારેખ)

લેબલ તથા બોક્સ

અમારે ત્યાં દેશી તથા જર્મન પરફ્યુમરીનાં, સાબુનાં તથા દવાઓને લગતા દરેક જાતના ફેન્સી લેબલ મોટા સ્ટોકમાં રહે છે. દરેક જાતના બોક્સ પણ સ્ટોકમાં રહે છે તેમજ લીથોગ્રાફ રંગીન કામ ઓર્ડર મુજબ કરી આપીએ છીએ.

પ્રોપ્રાઈટર્સ:

પારેખ લીથો પ્રેસ.

પારેખ પ્રિન્ટીંગ પ્રેસ

આન્ય

૧૫૭, ૧૫૬ અબલા સ્ટ્રીટ

ટેલીફોન ૨૫૫૧૧

પ્રીન્સેસ સ્ટ્રીટ મંગળદાસ મારફીટ મુંબઈ નં. ૨

વાર્નિશની બનાવટ

વાર્નિશ એ પ્રકારનું થાય છે. પહેલા પ્રકારનું વાર્નિશ લાખને મેથીલેટડ સ્પિરિટ કે બીજા કોઈ પ્રવાહીમાં પીગળાવવાથી થાય છે, તે ફેન્ય પોલિશના નામથી આગળાય છે. બીજા પ્રકારનું વાર્નિશ ચંદ્રસ કે રાજનને આગસીના તેડમાં પીગળાવવાથી થાય છે. પહેલા પ્રકારનું વાર્નિશ બનાવવું ઘણું જ સહેલું છે, પરંતુ બીજા પ્રકારનું વાર્નિશ બનાવવામાં મહેનત છે. પણ તે ઘણું જ ટકાઉ અને ઉપ-યાગી અને ઉત્તમ થાય છે.

વાર્નિશ બનાવવા માટે જે પદાર્થોનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે તે પદાર્થોના પ્રમાણમાં ફેરફાર કરવાથી વાર્નિશના ગુણમાં અને ટકાઉપણામાં ફરક પડે છે. પહેલા પ્રકારના વાર્નિશમાં લાખ અને મેથીલેટડ સ્પિરિટથી બનાવાતા ફેન્ય પોલિશ અને બીજા પ્રકારના વાર્નિશમાં ચંદ્રસ અને રાજનથી બનાવાતાં વાર્નિશ એ બે મહત્વનાં દાર્દ, તે બનાવવાની રીત ટુંકાણમાં આ લેખમાં આપી છે. આ સિવાય બીજા પ્રકારનાં વાર્નિશ બનાવવાની આપણા દેશમાં સગવડ નથી તેમજ તેઓનું વેચાણ વધારે નથી.

લાખથી બનાવાતા વાર્નિશને અંગ્રેજીમાં Shellac Varnish કહે છે. સાફ કરેલી ઉત્તમ પ્રકારની ચાકળી લાખને વાટીને તેનો ભૂંદા કરવામાં આવે છે અથવા તો ઝીણા ઝીણા ટુકડા કરવામાં આવે છે. પછી એક વાસણમાં ચોખ્ખા પ્રમાણમાં લાખનો ભૂંદા અથવા ટુકડા અને મેથીલેટડ સ્પિરિટને ભરીને વાસણનું મોં યરાયર અંધ કરવામાં આવે છે. પછી તે વાસણને જ્યાં સુધી લાખ મેથીલેટડ સ્પિરિટમાં સંપૂર્ણ પીગળી ન જાય ત્યાં સુધી વખતો વખત હલાવે છે. મોટાં કારખાનાઓમાં આ કામ માટે યંત્રો વપરાય છે. જે યરા-

અર હલાવવામાં ન આવે તો લાખ વામણને તળે બેસી જાય છે તેથી પીગળતી નથી. પરંતુ મેથીલેટેડ સ્પિરિટ જલદી સળગી ઊઠે છે તેથી તે ગરમ કરવામાં આવતું નથી. પણ થોડાક પ્રમાણમાં શીશામાં બનાવ્યું હોય તો શીશાને તડકે રાખવાથી લાખ જલદી પીગળી જાય છે.

કેટલા મેથીલેટેડ સ્પિરિટમાં કેટલી લાખ નાખવી તેનું ચોક્કસ પ્રમાણ નથી. જે વાર્નિશ ઘાટું જોઈતું હોય તો લાખનું પ્રમાણ વધારવામાં આવે છે. અને જે તે પાતળું જોઈતું હોય તો મેથીલેટેડ સ્પિરિટનું પ્રમાણ વધારવામાં આવે છે. આવી રીતે બનાવેલું ખૂબ પાતળું વાર્નિશ બગ્નરમાં 'ફેન્ય પૉલિશ'ના નામથી વેચાય છે.

ફેન્ય પૉલિશ લાકડાંની કોઈ પણ વસ્તુ ઉપર લગાડવાથી તેમાંનું મેથીલેટેડ સ્પિરિટ ઊડી જાય છે અને લાખનું પાતળું પારદર્શક પડ તે વસ્તુના ઉપર જમી જાય છે. આ પડથી તે વસ્તુ ભેજથી અને જીવજંતુથી ખરાબ થતી નથી એટલું જ નહિ પણ ચળકાટથી તેની સુંદરતા વધે છે. આ ફેન્ય પૉલિશ લગાડવા માટે સારી રીતે મહેનત પડે છે તેથી અળસીનાં તેલનું વાર્નિશ વધારે વપરાય છે. પરંતુ ઘરમાંની લાકડાંની વસ્તુઓ અને ફર્નીચર વગેરેને ખૂબ ચક્ર-ચકિત બનાવવા માટે ફેન્ય પૉલિશ જ લોકો વધુ પસંદ કરે છે.

બીજા પ્રકારનું વાર્નિશ બનાવવા માટે જે જે પદાર્થો વપરાય છે તેની ટૂંકી હકીકત અહીં ઘણી ઉપયોગી થઈ પડશે.

ચંદ્રુસ (Copal)

ચંદ્રુસની પેદાશ આપણા દેશમાં થતી નથી. તે આફ્રિકા વગેરે દેશોમાંથી આપણા દેશમાં આયાત થાય છે. આછા રંગનું અને કઠણ ચંદ્રુસ વાર્નિશમાં વપરાય છે. કેમકે તેના વાર્નિશનું પડ કઠણ થાય છે અને રંગ આછો થાય છે, ઝાંઝીઆરથી જે ચંદ્રુસ આવે છે તે સાફ વાર્નિશ બનાવવા માટે ઉત્તમ ગણાય છે. બીજેથી આવતું ચંદ્રુસ સસ્તું મળે છે પણ તે વાર્નિશમાં વાપરવા લાયક હોતું નથી.

રાજન (Rosin)

રાજન આપણા દેશમાં પંજાબમાં થાય છે. ચંદ્રસને બદલે તે વાર્નિશમાં વપરાય છે. પરંતુ રાજનનું વાર્નિશ લલકું ગણાય છે. કેમકે તેનું પડ સુકાયા પછી પણ નરમ રહે છે. ૫૦ શેર રાજનમાં ૨ થી ૩ શેર ચૂનો મેળવવાથી જે પદાર્થ તૈયાર થાય છે (તેને અંગ્રેજીમાં Calcium Rosinate અથવા Rosinate of Lime કહે છે) તે વાર્નિશ બનાવવા માટે ઘણો જ ઉપયોગી અને સસ્તો પદાર્થ થાય છે. તે વાર્નિશમાં વાપરવાથી તેનું પડ તે સુકાયા પછી ઘણું સખત થાય છે, પણ તે જલદી ખરાબ થઈ જાય છે. આ પદાર્થ જે ચંદ્રસના વાર્નિશમાં થોડાક પ્રમાણમાં વાપરવામાં આવે તો તે વાર્નિશનું પડ સુકાયા પછી ઘણું જ સખત થાય છે અને લાંબા સમય સુધી ખરાબ થતું નથી. પરંતુ વધારે પ્રમાણમાં વાપરવાથી વાર્નિશ લલકા પ્રકારનું થાય છે અને જલદી બગડી જાય છે. માત્ર આ પદાર્થથી જ બનાવેલું વાર્નિશ બિલકુલ ખરાબ થાય છે.

આજકાલ રાજનને પીગળાવીને તેમાં થોડુંક ગ્લીસરાઈન મેળવવામાં આવે છે. તેથી જે પદાર્થ તૈયાર થાય છે તેનું વાર્નિશ ઘણું જ ઉત્તમ થાય છે. જે કે આ વાર્નિશ ચંદ્રસનાં વાર્નિશની જેમ ઘણા લાંબા વખત સુધી સાફ રહેતું નથી પણ તેનાથી આ વાર્નિશ સસ્તું થાય છે.

અળશીનું તેલ (Linseed oil)

વાર્નિશ બનાવવા માટે ઘણું કરીને અળશીનું તેલ વપરાય છે. આ તેલથી બનાવેલું વાર્નિશ લાંબા સમય સુધી ખરાબ થતું નથી. પરદેશોમાં ચીનાઈ લાકડાંનું (ટૂંગ) તેલ અને માછલીનું તેલ (Fish oil) વાર્નિશ બનાવવામાં વપરાય છે. ટૂંગ તેલનું વાર્નિશ જલદી સૂકાય છે અને પાણીથી તે ખરાબ થતું નથી. પરંતુ અળશીના તેલના વાર્નિશ જેટલું તેનું પડ મજબૂત થતું નથી. પરદેશોમાં કોઈ

કોઈ વાર વાર્નિશ બનાવવામાં અગશીના તેલ સાથે ટૂંગ તેલ કે માછલીનું તેલ વાપરવામાં આવે છે. માછલીનાં તેલનું વાર્નિશ ફક્ત પ્રકારનું થાય છે, તેમજ તે અરાજ વાસ મારે છે. તેથી આપણા દેશમાં વાર્નિશ બનાવવામાં માછલીનું તેલ કોઈ વાપરતું નથી.

ટર્પેન્ટાઇન (Terpentine)

ચંદ્રસ અગશીના તેલમાં સાધારણ ગરમીથી પીગળતું નથી. તેથી તેને વધારે ગરમી આપીને તેલમાં પીગળાવવામાં આવે છે. તેથી તે મિશ્રણ ઘણું જ ઘાટું રહે છે. તેને જશ વડે કોઈ પણ વસ્તુને ચોપડવાની અગાઉ પાતળું કરવાની જરૂર છે. ટર્પેન્ટાઇનમાં તે પીગળે છે તેથી તેને જોઈએ તેવું પાતળું બનાવવા માટે તેમાં જોઈતા પ્રમાણમાં ટર્પેન્ટાઇન મેળવવાથી તે પાતળું થાય છે. પરંતુ ટર્પેન્ટાઇન ઘણું મોંઘું મળતું હોવાથી ટર્પેન્ટાઇન અને બેન્ઝાઇન (Benzine) સરખા ભાગે મેળવીને વપરાય છે.

બેન્ઝાઇન (Benzine)

બેન્ઝાઇનને વ્હાઇટ સ્પિરિટ (White spirit) પણ કહે છે. તે અનિર્જ તેલ છે. તેને ઉકળવા માટે ગરમી પેટ્રોલ (Petrol) થી વધારે અને કેરોસીન (Kerosine)થી ઓછી જોઈએ છે. એકલા બેન્ઝાઇનમાં અગશીના તેલમાં પીગળાવેલું ચંદ્રસ અરાજર પીગળતું નથી. એટલા માટે પ્રથમ આ મિશ્રણમાં એકલું ટર્પેન્ટાઇન મેળવવામાં આવે છે અને પાછળથી તે મિશ્રણને વધુ પાતળું કરવા માટે બેન્ઝાઇન મેળવવામાં આવે છે.

અન્ય પદાર્થો

લેડ ઑક્સાઇડ, મેંગેનીઝ ઑક્સાઇડ, ગોરેટ રોઝીનેટ, લીનોલેટ વગેરે રાસાયનિક દ્રવ્યોને વાર્નિશમાં ઘણા જ થોડા પ્રમાણમાં મેળવવાથી વાર્નિશ બહુ જ જલદી સુકાઈ જાય છે. તે માટે ઉપરોક્ત

કોઈ પણ એક દ્રવ્ય, ૧૦૦ શેર વાર્નિશમાં ૦૫ શેરથી ૫ શેર સુધી મેળવી શકાય છે. આ રાસાયનિક દ્રવ્યો વાર્નિશમાં ટર્પેન્ટાઇન મેળવવાની પહેલાં કે પછી, ગમે ત્યારે મેળવી શકાય છે.

વાર્નિશ બનાવવાની રીત

ચંદ્રુસ અને રાજનનું વાર્નિશ બનાવવાની રીત એકસરખી જ છે. તેથી અહીંયાં ચંદ્રુસનું વાર્નિશ બનાવવાની રીત લખી છે, કેમકે ચંદ્રુસનું વાર્નિશ ઉત્તમ પ્રકારનું થાય છે તેથી તેની બનાવટ વધારે ઉપયોગી છે.

એક ગોળ તાંબાના વાસણમાં ૫૦ શેર ચંદ્રુસ નાખીને, તે વાસણને ચૂસે ચડાવીને નીચે બળતું કરવામાં આવે છે. આ વાસણ ૩ ફૂટ ઊંચું અને રાથી ૩ ફૂટ વ્યાસનું ગોળ હોય છે. આ વાસણને લોખંડની ચાર પૈડાંવાળી ગાડી ઉપર ગોઠવવામાં આવે છે તે એવી રીતે કે વાસણનું તળ સાવ ખુલ્લું હોય છે જે ચૂસા ઉપરની, ગોળ લોખંડની રીંગ ઉપર જેસી જાય છે. પછી તે ચંદ્રુસ નાખેલા વાસણવાળી ગાડીને ઠંડીને તે વાસણનું તળ બરાબર ચૂસા ઉપર આવી જાય એવી રીતે રાખવામાં આવે છે. ચૂસાની ઉચાઈ એટલી રાખવામાં આવે છે કે વાસણનું તળ તેના ઉપર આવી જાય છે અને ચૂસાની સપાટી તથા વાસણના તળીયા વચ્ચે ૨ ઇંચ જેટલી માત્ર જગા રહે છે. આ ચૂસામાં ખનિજ ક્રાયલા બાળવામાં આવે છે કેમકે તેનો તાપ આકરો છે. ચંદ્રુસ પીગળ્યા પછી તેમાં સાવધાનીથી જોઈતા પ્રમાણમાં અળશીનું તેલ રેડવામાં આવે છે અને પછી સારી રીતે હલાવીને એકરસ થાય ત્યાં સુધી ઉકાળવામાં આવે છે. ઉકાળવામાં ખૂબ કાળજી રાખવાની જરૂર છે. કેમકે જો બરાબર હલાવવામાં ન આવે તો તેલ બળીને વાર્નિશ કાળું થઈ જાય છે અને આખો ઘાણવો બગડી જાય છે અથવા તો બળી જાય છે. તે માટે ખૂબ કાળજીની જરૂર છે.

જ્યારે મિશ્રણ એકરસ થઈ જાય ત્યારે તેને થોડુંક એક સાફ કાચ ઉપર રેડીને હંડું પડવા દે છે. તેનું પડ સાફ પારદર્શક બંધાય ત્યારે મિશ્રણ ચૂલા ઉપરથી ઉતારવા માટે તૈયાર થાય છે. અર્થાત્ ચંદ્રસ અને તેલ બરાબર મળી જાય છે. પછી વાસણને ચૂલા ઉપરથી ખસેડી લે છે કેમકે વધુ વખત મિશ્રણને ઉકાળવાથી તે ઘણું ઘાટું થઈ જાય છે અને જલદી સુકાઈ જાય છે. અને જલદી સુકાઈ જાય તેથી તેમાં ટર્પેન્ટાઈન અને બેન્ઝાઈન વધુ નાખવું પડે છે.

પછી તે વાસણને બીજા ઓરડામાં હંડું થવા માટે લઈ જઈને રાખે છે. જ્યારે વાસણ સાવ હંડું થઈ જાય છે અને અંદરનું મિશ્રણ સહેજ ગરમ (નવસેકું) હોય છે ત્યારે તેમાં પ્રથમ ટર્પેન્ટાઈન થોડું થોડું રેડીને મેળાવે છે. જ્યારે ટર્પેન્ટાઈન બરાબર મળી જાય છે ત્યારે તેમાં બેન્ઝાઈન (બ્લાઈટ સ્પિરિટ) જોડતા પ્રમાણમાં મેળાવીને જોડએ તેવું પાતળું વાર્નિશ બનાવી લેવાય છે. આ વખતે વાર્નિશને જલદી સૂકવનારા રાસાયનિક દ્રવ્ય પણ મેળાવી દેવાય છે.

આ મિશ્રણમાં ટર્પેન્ટાઈન નાખતાં પહેલાં તે જોડએ તેથી વિશેષ ગરમ ન હોય તેની પ્રથમ ખાતરી કરી લેવી જોડએ અને પછી જ તેમાં ટર્પેન્ટાઈન થોડું થોડું નાખવું જોડએ. કેમકે ટર્પેન્ટાઈન જલદી ઊડી જાય તેવું અને જલદી સળગી ઊઠે તેવું તેલ છે. તેથી જો મિશ્રણ જોડએ તેથી વિશેષ ગરમ હોય છે તો કાં ટર્પેન્ટાઈન સળગી ઊઠે છે અથવા તો તે મોટા પ્રમાણમાં ઊડી જાય છે.

આ મિશ્રણમાં ટર્પેન્ટાઈન અને બેન્ઝાઈન મેળાવવાનું કામ ઘણું જોખમી છે. કારણ કે આ બંને તેલો જલદી સળગી ઊઠનારા છે. માટે આ કામ કરતી વખતે ખૂબ સંભાળ રાખવી. વળી તે રૂમમાં બળતું કે દીવો રાખવો નહિ. તેમજ તે કામ થતું હોય ત્યાં કોઈએ સીગારેટ કે બીડી પીવી નહિ કે સળગાવવી નહિ.

આવી રીતે વાર્નિશ તૈયાર કર્યા પછી તેને શીટર પ્રેસમાંથી ગાળી લેવામાં આવે છે. તેથી એકદમ સાફ વાર્નિશ તૈયાર થાય છે.

જો શીલ્ટર પ્રેસની સગવડ ન હોય તો વાર્નિશને બંધ વાસણમાં અમુક સમય સુધી એકાંત સ્થળે સ્થિર રહેવા દે છે. તેથી વાર્નિશમાંનો ડોળ વાસણને તળીએ જેસી જાય છે અને સાફ વાર્નિશ ઉપર આવી જાય છે. તે નાના નાના ડબ્બાઓમાં પેક કરીને બજારમાં વેચાવા માટે મોકલાય છે.

ચંદ્રુસ, અળશીનાં તેલ અને ટર્પેન્ટાઈનનું પ્રમાણ ચોક્કસ નથી. જરૂરત પ્રમાણે તેમાં ફેરફાર કરવો જોઈએ. ૫૦ શેર ચંદ્રુસમાં ૧૦ થી ૩૫ ગેલન અળશીનું તેલ અને ટર્પેન્ટાઈન તથા બેન્ઝાઈન બંને મળીને ૨૫ થી ૩૫ ગેલન મેળવાય છે. ૫૦ શેર ચંદ્રુસમાં ૧૫ થી ૨૦ ગેલન અળશીનું તેલ મેળવીને બનાવેલું વાર્નિશ મકાનના અંદરના ભાગની વસ્તુઓ ઉપર લગાડવા માટે વપરાય છે. તેમાં ૨૫ થી ૩૦ ગેલન સુધી ટર્પેન્ટાઈન તથા બેન્ઝાઈન મેળવવામાં આવે છે.

૨૫ થી ૩૦ ગેલન અળશીનું તેલ મેળવીને બનાવેલું ચંદ્રુસનું વાર્નિશ ઘરની બહારની વસ્તુઓને લગાડવા માટે ઉપયોગમાં લેવાય છે. તેનું પડ ખૂબ કઠણ થાય છે તેથી વરસાદનાં પાણીથી કે સૂર્યના તડકાથી ખરાબ થતું નથી. તેમાં ૩૦ થી ૩૫ ગેલન ટર્પેન્ટાઈન તથા બેન્ઝાઈન બંને મળીને મેળવવામાં આવે છે. વાર્નિશ ત્રાટું કે પાતળું બનાવવું હોય તે પ્રમાણે ટર્પેન્ટાઈન અને બેન્ઝાઈન ઓછા કે વધુ પ્રમાણમાં મેળવાય છે.

સાફ વાર્નિશ જલદી સુકાઈ જાય છે. તેનું પડ સુકાયા પછી હાથને ચોટે નહિ એવું કઠણ થાય છે. આછા રંગનું વાર્નિશ ઉત્તમ થાય છે. સુકાયા પછી વાર્નિશનું પડ ચક્રચકિત, પારદર્શક અને સાફ થવું જોઈએ. તેમજ તે જલદી ખરાબ થવું ન જોઈએ.

વાર્નિશ સુકાવાના સમયનો આધાર નીચેની કેટલીક બાબતો ઉપર રહે છે. જો વાર્નિશ વધુ સમય સુધી ૪ થી ૬ કલાક સુધી ઉકાળવામાં આવે છે તો તે જલદી સુકાઈ જાય છે. તેવી જ રીતે ખૂબ તાપ ઉપર બનાવેલ વાર્નિશ પણ જલદી સુકાઈ જાય છે. વાર્નિશને

૧૫૦ થી ૨૦૦ સેન્ટીગ્રેડ તાપ આપવામાં આવે છે. તેથી વધારે તાપ આપવાથી વાર્નિશ જલદી સુકાઈ જાય છે. તેમજ તેમાં લેડ ઑક્સાઈડ, મેંગેનીઝ ઑક્સાઈડ વગેરેમાંનું ઍકાદ શોષક દ્રવ્ય વધુ પ્રમાણમાં મેળવવાથી પણ વાર્નિશ જલદી સુકાઈ જાય છે.

નરમ ચંદ્રુસ અને રાજનથી બનાવેલું વાર્નિશ સુકાયા પછી પણ નરમ રહે છે અને હાથને ચોટે છે. પણ ચંદ્રુસના વાર્નિશમાં થોડાક પ્રમાણમાં રાજન અને ચૂનો મેળવવાથી સારું થાય છે. પરંતુ તે વધારે પ્રમાણમાં મેળવવાથી વાર્નિશનું પડ જલદી ખરાબ થઈ જાય છે. કદાચ ચંદ્રુસના વાર્નિશનું પડ સુકાયા પછી ખૂબ ચકચકિત થાય છે અને લાંબા સમય સુધી ખરાબ થતું નથી.

વાર્નિશ બનાવતું બહુ મુશ્કેલ નથી છતાં પણ આપણા દેશમાં વાર્નિશ ઘણે ભાગે પરદેશથી આયાત થાય છે એ શું ઓછા દુર્દૈવની વાત છે? હવે વાર્નિશ અહીંયાં બનાવવામાં આવે છે છતાં પણ જે કામ ઉત્તમ પ્રકારનું વાર્નિશ બનાવે તે આપણા દેશમાં સારી ખપત થાય તેમ છે. તેથી ઉત્તમ પ્રકારનું વાર્નિશ બનાવવા માંટની સઘળી હકીકત આ લેખમાં આપી છે.*

શ્રી વિદુલદાસજી રાઠોડ દિદુ વિશ્વવિદ્યાલય કારી

* “એકાર સખા” હિન્દી માસિકમાંથી સાબાર અનુવાદ

**નફાકારક હુન્નરો ભાગ ત્રીજા પુસ્તકમાં
તમારી જાહેરખબર છપાવી વેપાર વધારો!**

જાહેર ખબરના ભાવ

આખું પાનું રૂપિયા અઢી (૨-૮-૦) અર્ધું પાનું રૂપિયા સવા (૧-૪-૦)
મૅટરનાં પાનાં ઉપરની જાહેર ખબરના ભાવ બમણા (ડબલ) લેવાય છે.
કોઈ પણ જાહેર ખબર છાપવી કે નહિ તે સંપાદકની ઇચ્છા ઉપર છે.
વ્યવસ્થાપક-શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા-પોસ્ટ સીનુગરા (અંબાર-કચ્છ)

દેશી પદાર્થો વાપરે.

કો

પણ વસ્તુ અરાબર બનાવતાં આવડ્યા બાદ તે વસ્તુ ઉત્તમ પ્રકારની અને સૌને ખરીદવી પરવડે તેવી સસ્તી બનાવવા, ઘટતા સુધારાવધારા બુદ્ધિ વાપરીને કરતા રહેવું. તે માટે એવા જ ગુણધર્મ-વાળા દેશી પદાર્થો વસ્તુ બનાવવામાં વાપરી જોવા. પણ દેશી પદાર્થો વાપરીને શરૂઆતમાં વસ્તુ થોડાક પ્રમાણમાં બનાવવી, કારણ કે વસ્તુ જોઈએ તેવી ન બની શકે તો ઘણું નુકસાન થાય નહિ.

કોઈ પણ વસ્તુ અબ્જમાં વેચાતી વસ્તુથી સસ્તી અને સારી બનાવવાથી વધારે વેચાય છે. પરંતુ આવી વસ્તુ ગુણમાં અને દેખાવમાં અબ્જમાં વેચાતી વસ્તુ જેવી જ કે તેથી સારી જોઈએ. બીજા પદાર્થોથી વસ્તુ કદાચ સસ્તી બનાવી શકાય પણ તે દેખાવમાં, ગુણમાં કે ટકાઉ-પણામાં હલકી થતી હોય તો તે બનાવવી લાભકારક ભાગ્યે જ થાય છે.

બનતાં લગી વસ્તુ બનાવવામાં વપરાતા પદાર્થો દેશમાં જ ઉત્પન્ન થતા હોય, એવા વાપરવા યથાશક્ય યત્ન કરવો. પરદેશથી આવતા પદાર્થો પર કેટલીક વખત આયાત જરૂર વધવાથી, નિકાસ જરૂર તે દેશમાં વધવાથી કે લડાઈ જેવા સંજોગોમાં એ પદાર્થો નહિ આવી શકવાથી, તેના ભાવ ઘણા જ વધી જાય છે અથવા તો જોઈતા પ્રમાણમાં કે બિનકુલ મળી શકતા નથી. આવા કારણોને લઈને પદાર્થોના ભાવ ક્યારેક બહુ જ વધી જાય છે. ત્યારે વસ્તુ બનાવવા માટે જોઈતા પદાર્થો મોંઘા મળવાથી કાંતો વસ્તુની કિંમત વધારવી પડે છે અથવા તો વસ્તુ હલકા પ્રકારની બનાવવી પડે છે. તેથી વસ્તુનું વેચાણ ઘટી જાય છે ને આર્થિક લાભ ઓછો મળે છે. આવા સંજોગોમાં સપડાઈ ધંધાને નુકસાન ન થાય તે માટે દેશી પદાર્થોનો ઉપયોગ વસ્તુ બનાવવામાં કરવો લાભદાયક થઈ પડે છે.

શોષક વૃત્તિનાં બુદ્ધિશાળી માણસો ધારે તો અખતરાઓ કરીને વસ્તુની બનાવટમાં પરદેશી પદાર્થો જેવા જ ગુણધર્મવાળા દેશી પદાર્થોનો ઉપયોગ કરી શકે છે. દાખલા તરીકે વાળ માટેના સુગંધી તેલમાં વપરાતા પીળા રંગની જગાએ લગભર કે કેસરનો ઉપયોગ આગાદ થઈ શકે છે.

આવી રીતે પરદેશી પદાર્થોને બદલે કયા કયા દેશી પદાર્થો વસ્તુની બનાવટમાં વાપરી શકાય તે જાણવા માટે કાયા પદાર્થોના ગુણધર્મ જાણવાની ઘણી અગત્ય છે. પદાર્થોના ગુણધર્મ જાણ્યા વગર પદાર્થોમાં જલદી ફેરફાર કરી શકાતો નથી. તે માટે પદાર્થોના ગુણધર્મ દર્શાવતા સાહિત્યનું લગભગ વાંચન કરતા રહેવાની ટેવ રાખવી.

હુન્નર, ઉદ્યોગ, રસાયણવિજ્ઞાન, વનસ્પતિશાસ્ત્ર ઇત્યાદિ વિષયોનાં પુસ્તકો અને સામયિકો મગાવીને નવરાશને વખતે નિત્ય વાંચવાની હુન્નરના દરેકે દરેક શોખીને ટેવ રાખવી. આર્થિક સ્થિતિ સારી ન હોય તો પુસ્તકાલયમાંથી લાવીને અગર તો બીજાઓ પાસેથી પુસ્તકો અને સામયિકો લાવીને વાંચવાં. આવાં પુસ્તકો અને સામયિકોના વાંચન માટે ખર્ચેલા પૈસા અને બચત કરેલો વખત નકામો જતો નથી. કાંઈ ને કાંઈ ઉપયોગી માહિતી અથવા તો જ્ઞાન જરૂર મળે છે. જેને લઈને વસ્તુની બનાવટમાં વપરાતા પદાર્થોમાં ફેરફાર કરી ઘટતા સુધારાવધારા કરવાનું સરળ થાય છે.

તે સિવાય નવી નવી વસ્તુઓ બનાવવાની ઉપયોગી માહિતી મળે છે. બીજા દેશોમાં કયા કયા પદાર્થોમાંથી કઈ કઈ વસ્તુઓ બને છે? આપણા દેશમાં આવા પદાર્થો કયા કયા છે? તેમાંથી તેવી ચીજો બનાવી શકાય કે કેમ? હુન્નર ઉદ્યોગ અને વિજ્ઞાનના સાહિત્યના વાંચનથી આવી આવી અનેક ઉપયોગી માહિતી મળે છે. નવરાશને વખતે નકામી કલ્પિત વાર્તાઓ કે એવી જ બીજી ચોપડીઓ વાંચવાને બદલે ધંધામાં પોતાને ઉપયોગી થાય એવું જ સાહિત્ય વાંચવું. અને આવા સાહિત્યના વાંચનનો આર્થિક લાભ વસ્તુઓમાં ઘટતા

સુધારાવધારા કરીને મેળવવો. પરાપૂર્વથી આવતી આવેલી પદ્ધતિ પ્રમાણે વસ્તુ અનાવવાથી વધુ નફો મેળવો શકાતો નથી પણ તેમાં જમાના અનુસાર ઘટતા ફેરફાર કરવાથી જ ઘણો નફો મેળવી શકાય છે.

ભારતવર્ષની વિશાળ સુવર્ણભૂમિમાં જે વસ્તુ જોઈએ તે મળી શકે તેમ છે. આ રત્નગર્ભી ભૂમિની ખાણોમાં જોઈએ એટલા ખનિજ પદાર્થો ભરપૂર પડ્યા છે. આ રસાળ ભૂમિના અનેક ક્ષુદ્ર પ્રદેશો અદ્યત્ત ઉપયોગી વનસ્પતિઓનાં જંગલોથી ભરચક પાથર્યો પડ્યા છે. તેમાં કેટલાય જંતુઓ, પક્ષીઓ અને પ્રાણીઓ વાસ કરી રહ્યા છે. આમ આટલા ખનિજ, ઉદ્ભિજ અને પ્રાણિજ પદાર્થોમાંથી જે જોઈએ તે મળી શકે તેમ છે. તેઓના ગુણધર્મ જાણી તેઓને ઉપયોગમાં લેનાર માત્ર શોધક બુદ્ધિના ઉદ્યોગવીરોની જ જરૂર છે.

કેટલાય વિજ્ઞાનીઓ અને શોધકોનું એકસ માનવું છે કે આવડા વિશાળ દેશમાંથી કોઈ પણ વસ્તુ અનાવવાને ત્રાયક દરેકે દરેક કાચા પદાર્થો મળી શકે તેમ છે. તે માટે સુયોગ્ય દિશામાં માત્ર પ્રયત્ન કરવાની જરૂર છે. જે કોઈ જાણકાર કે નિપજ્ઞાન દદ નિશ્ચયથી તે શોધીને મેળવવા સતત પ્રયત્ન ચાલુ રાખે તો કોઈ પણ વસ્તુની અનાવટમાં જોઈતા તમામ પદાર્થો આ વિશાળ ભૂમિમાંથી મેળવી શકે તેમ છે. અને તેમ કરીને ખોતાને તથા આ દેશને અનેકગણો લાભ કરી શકે તેમ છે.

સ્વદેશી ઉદ્યોગને ઉત્તેજન આપો !

વિદ્યાર્થીઓ માટે વિદેશી અનાવટની સ્લેટો અને સ્લેટ પેન્સીલો હવે કોઈએ ખરીદવાની જરૂર નથી; કેમકે દરેક સાર્વજનિક સ્લેટો અને સ્લેટ પેન્સીલો અમારા કારખાનામાં બને છે, જે વિદેશી અનાવટ જેવીજ સુંદર અને ટકાઉ છે છતાં કિંમતમાં સસ્તી છે.

નમૂના અને ભાવ માટે એક આનાની પોસ્ટની ટિકિટ બીડી લખો :

શ્રી લક્ષ્મી સ્લેટ વર્ક્સ - પોસ્ટ કલ્દાહી, જી. બીજાપુર, M. & S. M. Ry.

વેચાણકળા ખીલવો

મા

લનું વેચાણ બહોળું કરવામાં કળાની ખાસ જરૂરત છે. જેઓ આ કળામાં પારંગત હોય છે, તેઓ વધારે માલનું વેચાણ કરી શકે છે અને વધારે નફો મેળવી શકે છે. કેમકે માલનું વેચાણ જેમ વધારે થાય છે તેમ નફાની રકમ પણ મોટી થાય છે. આ કળા યુરોપ, અમેરિકા, જાપાન વગેરે દેશના લોકોએ સારી રીતે સાધી છે. તેથી જ તેઓ પરદેશોમાં માલનું વેચાણ મોટા પ્રમાણમાં કરવા શક્તિમાન થયા છે. અને દર સાત લાખે રૂપિયા કમાતા થયા છે.

આપણે વેચાણકળામાં હજુ ઘણા પછાત છીએ. આ કળાની ખામીને લઈને આપણાં કારખાનાંઓ ખગભર થાય તે પહેલાં જ ઘણું પડી ભાંગે છે, છતાં પણ આપણે વેચાણકળા તરફ ઘણું થોડું ધ્યાન આપીએ છીએ; તેથી જ આ કળા તરફ સૌ કારખાનાવાળાઓએ ખાસ ધ્યાન આપવાની જરૂરત છે.

આપણા દેશમાં આ ખામીનું મુખ્ય કારણ એ છે કે આપણે ત્યાં વેપારી શિક્ષણ સંસ્થાઓ બહુ જ ઓછી છે. અને જે શિક્ષણ સંસ્થાઓ હસ્તીમાં છે તેઓમાં ઘણું કરીને અંગ્રેજીદ્વારા શિક્ષણ અપાય છે. આ કારણને લઈને આ સંસ્થાઓના શિક્ષણનો લાભ માત્ર ઉચ્ચ શિક્ષણ પામેલા લોકોને મળે છે, જે ઉચ્ચ શિક્ષણ ધણા જ થોડા વેપારીઓ કે કારખાનાવાળાઓનાં સંતાનો લે છે. આ શિક્ષણ સંસ્થાઓમાં શિક્ષણ લેનારાઓ ઘણું કરીને બેંકમાં અને સરકારી ઑડીટ ખાતાંઓમાં અને વેપારી પેઢીઓમાં નોકરી મેળવવા માટે જ તે લેતા હોય છે. તેથી આ શિક્ષણ સંસ્થાઓમાં વેચાણકળા વિષે વ્યવહાર શિક્ષણ આપવાની સગવડ ભાગ્યે જ હોય છે.

હાલની વેપારી શિક્ષણ સંસ્થાઓની આ ખામી હવે નભાવી

સેવા જેવી નથી. કારણ કે કોઈ પણ કારખાનાની સફળતાનો મુખ્ય આધાર તેના માલના બહેળા વેચાણ ઉપર રહેલો છે. છતાં પણ નવાઈની બાબત એ છે કે ઘણાં કારખાનાંઓમાં વેચાણકળા ઉપર ખાસ ધ્યાન આપવામાં આવતું નથી. કારણ કે તેઓ માલનું વેચાણ કરવાનો સઘળો બોજો સોલ એજન્ટોને સોંપે છે. આ સોલ એજન્ટો વેચાણકળામાં નિપુણ છે કે કેમ, તેનો વિચાર સોલ એજન્ટ્સી આપતી વખતે ઘણું કરીને થતો નથી. પરંતુ લાગવગથી ઘણું ભાગે સોલ એજન્ટ્સી અપાતી હોય એવું બને છે. તેથી વખતોવખત સોલ એજન્ટો બદલવા પડે છે. પરિણામે કારખાનાનો માલ મોટા પ્રમાણમાં વેચાયા વગર પડી રહે છે. તેથી ઘણી વખત આ એજન્ટ કારણને લઈને સંચાલકોને કારખાનું બંધ કરવું પડે છે. આવાં નબળાં કારણસર કારખાનું બંધ કરવું ન પડે તે માટે વેચાણકળામાં નિપુણ માણસને જે કારખાનામાં રોકવામાં આવે તો ઘણું લાભ થાય તેમ છે.

આપણા દેશની વસતિ ચીન સિવાય આખી દુનિયાના કોઈ પણ દેશની વસતિથી વિશેષ છે. તેથી માલને માટે ગ્રાહકો જોઈએ તેટલા આપણા દેશમાં જ મળી રહે તેમ છે. આ લાભ આપણા દેશના કારખાનાંવાળાઓને મોટામાં મોટો છે, કેમકે તેઓને માલનું વેચાણ કરવા માટે પરદેશોમાં ગ્રાહકો શોધવા જવું પડતું નથી. તેથી પરદેશોમાં માલનું વેચાણ કરવા માટે જે ખર્ચ કરવામાં આવે તેટલું ખર્ચ જે આપણા દેશમાં કરવામાં આવે તો જરૂર ગ્રાહક મળી શકે. કેમકે પરદેશોમાં માલનો પ્રચાર કરવામાં અને તે ફેક્ટરીઓ પહોંચાડવામાં તૂર, વીમો, જાહેરાત વગેરેના જે ખર્ચાઓ કરવા પડે છે તેટલા ખર્ચાઓમાં આપણે ત્યાં માલનું બહેળું વેચાણ થઈ શકે છે.

વેચાણકળાના મુખ્ય અંગો જાહેરાત, આડતીઆ, ઉત્તમ માલ, આકર્ષક પેકીંગ, કિશાયત ભાવ વગેરે ઉપર ખાસ ધ્યાન દેવાની ઘણી જ અગત્ય છે. આ બધી બાબતો એવી છે કે માલના વેચાણનો મુખ્ય આધાર તેના ઉપર છે. તેમાંની કોઈ પણ બાબતને મૂકી કાઢી

તેમ નથી, કેમકે દરેક બાબતને પરસ્પર અતિ નિકટનો સંબંધ છે.

આપણા દેશના દરેકે દરેક કારખાનાવાળાએ અને કારીગરે ઉપર જણાવેલી પાંચેય બાબતો ઉપર ચોક્કસ ધ્યાન આપવું જોઈએ. અને આમાંની જે બાબત ખામીવાળી જણાય તે ઉપર વિશેષ ધ્યાન આપીને સુધારવી જોઈએ. તો જ માલનું વેચાણ બહોળા પ્રમાણમાં થઈ શકે છે.

વેચાણકળામાં ઉપર જણાવેલી પાંચેય બાબતોનો સમાવેશ થાય છે. આપણા લોકોની માન્યતા એવી છે કે વેચાણ કળા એટલે ગ્રાહકોને સમજાવવીને માત્ર વેચવાની કળા. આટલો સંકુચિત અર્થ વેચાણકળાનો થતો નથી. વેચાણકળાનો અર્થ વિશાળ છે. માલનું વેચાણ બહોળા પ્રમાણમાં કરવા માટે જે જે બાબતોનો સમાવેશ થતો હોય તે સુધારી બાબતોનો સમાવેશ વેચાણકળામાં થાય છે.

યુરોપ, અમેરિકા જાપાન વગેરે દેશોના લોકો વેચાણકળાનો વિશાળ અર્થ સારી રીતે સમજ્યા છે. તેથી તેઓ માલનું વેચાણ દેશ પરદેશમાં બહોળા પ્રમાણમાં કરે છે અને સારી રીતે કમાય છે. ત્યાં વેચાણ કળા ઉપર આટલું બધું ધ્યાન આપવામાં આવતું ન હોય તો તેઓ પરદેશમાં બહોળા પ્રમાણમાં માલ ખપાવવા કદી પણ શક્તિમાન થઈ શકે નહિ. કેમકે ત્યાં કારખાનાઓ અનેક છે અને વસતિ થોડી છે.

પરંતુ આપણા દેશની રિથિતિ અત્યારે તેઓથી ઉલટી જ છે. આપણા દેશમાં વસતિ ઘણી મોટી છે અને કારખાનાઓ વસતિનાં પ્રમાણમાં ઓછાં છે. આ કારણને લખને આપણા દેશમાં દર સાત કરોડો રૂપિયાનો માલ પરદેશોમાંથી આયાત થાય છે. જે આપણા દેશમાં જ દેશની જરૂરીયાત જેટલો દરેક પ્રકારનો માલ તૈયાર કરવામાં આવે અને તે માલના વેચાણ માટે સુંદર પ્રમાણિક વ્યવસ્થા કરવામાં આવે તો જરૂર આપણા ઉદ્યોગો પગલર થઈને ફાલીફૂલી શકે છે. કારણ કે અત્યારે આપણે ત્યાં ઉદ્યોગોની ખીલવાળી માટે પૂરતો અવકાશ છે.

અલગત, આપણી રાજકીય પરંતંત્રતા આપણા ઉદ્યોગના વિકાસની આડે આવે છે એ વાત કેટલેક અંશે સાચી છે. છતાં પણ આપણે જે વેચાણકળા તરફ પૂરતું ધ્યાન આપીએ તો આપણા ઉદ્યોગોના વિકાસ કેટલેક અંશે થઈ શકે છે. તેથી વેચાણકળા તરફ જેટલું વધુ ધ્યાન આપાય તેટલું આવવું જોઈએ, અને આપણો માત્ર જેટલો દેશમાં વધુ વેચી શકાય તેટલો વેચવાની સુંદર પ્રમાણિક વ્યવસ્થા કરવી જોઈએ. પણ તે ત્યારે જ થઈ શકે, જે આપણે વેચાણકળા તરફ પૂરતું ધ્યાન આપતા થઈએ. તે માટે વેચાણકળાનું સારામાં સારું વ્યવહાર શિક્ષણ આપતી સંસ્થાઓની આપણા દેશના દરેકે દરેક પ્રાંતમાં સ્થાપના થવી જોઈએ. અને તેમાં શિક્ષણ રાષ્ટ્રીય ભાષા હિન્દુસ્તાનીમાં કે તે પ્રાંતની મુખ્ય ભાષામાં આપવું જોઈએ, જેથી દેશના વેપારીઓ અને કારીગરોના સંતાનો તે શિક્ષણનો સંપૂર્ણ લાભ મેળવી શકે.

અત્યારે આપણા દેશમાં વેચાણકળાની ખામી કેકેકેકાણે દેખાય છે. તેથી આપણા સાહસિક વેપારીઓએ અને દૂરદેશી દેશનેતાઓએ આ ખામી ટાળવા આ પ્રકારની શિક્ષણ સંસ્થાઓ સત્વર સ્થાપવાની પ્રવૃત્તિ શરૂ કરવી જોઈએ અને આવી સંસ્થાઓ વહેલી તકે ઉઘાડવા પૂરતો પ્રયાસ કરવો જોઈએ.

તે સિવાય વેચાણકળાના નિષ્ણાતો ખાસે આ વિષયનાં પુસ્તકો રાષ્ટ્રીય કે પ્રાંતીય ભાષાઓમાં લખાવીને પ્રગટ કરવાની વ્યવસ્થા કરવી જોઈએ. કારણ કે આ વિષયનાં સારાં પુસ્તકો આપણી ભાષામાં જૂજ પ્રગટ થયાં છે. આપણા લોકો આવાં પુસ્તકો ખરીદવા તરફ બીજકૂલ બેદરકાર રહે છે, તેથી ઉત્તેજનના અભાવે પણ આપણે ત્યાં આ વિષયનું સાહિત્ય વિકસ્યું નથી.

વળી આવાં પુસ્તકો પ્રગટ થતાં રહે તે માટે લેખકો અને પ્રગટકર્તાઓને ઉત્તેજન મળે તે માટે વેપારી સંસ્થાઓએ, ગ્રામ્ય ઉદ્યોગ પ્રચારક મંડળોએ, સાર્વજનિક પુસ્તકાલયો અને શાળાઓની

લાયબ્રેરીઓના સંચાલકોએ ઉત્તેજન માટે આવાં પુસ્તકો અવશ્ય ખરીદવાં જોઈએ. એટલું જ નહિ પણ આવાં પુસ્તકો વધુ વાંચવા લોકો પ્રેરાય તેવી પેરવી કરવી જોઈએ. જેથી આવાં પુસ્તકો લોકો વધુ વાંચતા થાય તો આવાં પુસ્તકોની ખપત વધુ થાય અને ખપત વધુ થાય તો આવાં પુસ્તકો વધુ પ્રગટ થાય અને આપણા સાહિત્યમાં આ વિષયનાં પુસ્તકોની અત્યારે જે ખોટ જગ્યાય છે તે દૂર થાય.

વાંચા અમારી કૃતિનાં પુસ્તકો મંગાવો

- ૧ કળાશાસ્ત્ર, શાકમાજીવાવવાની રીતનું બગીચાનું પુસ્તક કિ. રૂ. ૨-૮-૦
- ૨ હિંદની જરાયત ખેતી (શેરડી, કપાસ વગેરેની સંપૂર્ણ ઉકીકત સાથે) ,, ૨-૦-૦
- ૩ માળીનો ભાગિયો ઉદે કસાવર ગાર્ડન—સુશોભિત ફૂલ, ઝાડપાન કરવાની રીત ,, ૨-૦-૦
- ૪ તવાણુ અને તેના પાળીનો ઉપયોગ કરવાનાં સાધન તથા વરસાદનો ઉવામાન સાથે સંગ્રહ ,, ૨-૦-૦
- ૫ ગાય, બેસ, બળદ, ઘોડાં ઉછેરવાની તથા ઘી, દૂધ વાપરવાની રીત, દરદોના ઉપાય ,, ૧-૮-૦
- ૬ ખેતવાડીના ધંધામાંથી પેસા કમાવાની કુશ્મી (તમામ જાતનાં ખાતરની ઉકીકત સાથે) ,, ૧-૮-૦
- ૭ ખેતીવાડીની પાઠમાળા-કૃષિવિદ્યા ભાગ ૧લો ,, ૧-૪-૦
- ૮ રેવન્યુ અને ખેતીવાડી આળાદ કરવાની અમારી અનુભવી સુચનાઓ ,, ૧-૦-૦
- ૯ કળ, શાકમાજીમાં રહેલાં તત્ત્વોની ઉકીકત ,, ૦-૪-૦
- ૧૦ ચિત્તશુદ્ધિનાં યોગ્યવ્યવસ્થા ,, ૦-૩-૦
- ૧૧ સર જશવંતસિંહજીનાં વ્યવસ્થામૃત ,, ૦-૩-૦
- ૧૨ ‘ખેતીવાડીવિજ્ઞાન’ માસિક, વાર્ષિક લવાજમ ,, ૨-૮-૦
- લાયબ્રેરી જેવી સાર્વજનિક સંસ્થાઓ માટે ,, ૧-૮-૦

હુલેરાય સી. અંબરીઆ હાટકેશ્વર નિવાસ લીંબડી (કાઠીઆવાડ)

વેચાણ કેમ કરવું?

આપણા દેશના કારીગરો (Manufacturers)ને અત્યારે ખૂબ જ મુંઝવી રહેલો પ્રશ્ન, માલનું વેચાણ કેમ કરવું, એ છે. પરદેશી માલની હરીદામાં ટકી શકે એવો ઉત્તમ પંક્તિનો માલ બનાવી શકે એટલા કુશળ આપણા કારીગરો છે, પરંતુ તેઓ સારી રીતે કેળવાયેલા નથી. આ ખામીને કારણે તેઓ વેચાણકર્તામાં જોડાઈ તેવા પાવરધા નથી, અને તેથી પ્રસ્તાવ પ્રમાણમાં માલનું વેચાણ કરી શકતા નથી. પરિણામે તેઓને કેટલોક વખત માલનો જથ્થો વેચાણ વગરનો પડી રહેવાથી બેકાર બેસવું પડે છે. આમ તેઓને અનિશ્ચિત વખત સુધી કેટલીક વખત બેકાર બેસવું પડતું હોવાથી તેઓને જોડાઈ તેવો નફો થતો નથી. પરિણામે તેઓ શાહુકારોના કરજમાંથી મુક્ત થઈ શકતા નથી અને સદાય ગરીબાઈથી રીઝાય છે. તેથી તેઓનાં મનનાંને કોઈ કેળવણી મળી શકતી નથી કે ઉદ્યોગ ધંધાનું કોઈ જ્ઞાન મળી શકતું નથી, તેમજ પોતાના ધંધાનો વિકાસ સાધી શકતા નથી. આમ માત્ર વેચાણકર્તાના જ્ઞાનના અભાવે આપણા કુશળ કારીગરોની ઉત્પત્તિ થઈ શકતી નથી. તે માટે વેચાણકર્તામાં પ્રવીણ નિષ્ણાતો (Salesmen Specialists)નો ધર્મ છે કે દેશના કારીગરોની આર્થિક ઉત્પત્તિ માટે તેઓને વેચાણકર્તાનું શાસ્ત્રીય જ્ઞાન તેઓએ આપવું જોઈએ.

આપણે સારી રીતે જાણીએ છીએ કે આપણા દેશમાં દર માલ કરોડો રૂપિયાનો પરદેશી માલ એવો વેચાય છે કે જે આપણા દેશમાં પણ બને છે. પરંતુ આપણા દેશના કારીગરો વેચાણકર્તાના જ્ઞાનના અભાવે પોતાનો માલ જ્યારે આપણા દેશમાં બેચારી શકતા નથી ત્યારે પરદેશી કેળવાયેલા કારીગરો જેઓએ વેચાણકર્તાનું સારી રીતે જ્ઞાન મેળવ્યું છે તેઓ દર સાલ લાખો અને કરોડો રૂપિયાનો માલ

આપણા દેશમાં જ આપણી નજર સામે ખપાવી રહ્યા છે. છતાં પણ આપણા કારીગરોને વેચાણકળાના જ્ઞાનનું આ અહિંસુત રહસ્ય હજી સુધી હાથ લાગ્યું નથી એ શું ઓછા ખેદની વાત છે ?

ખરી હકીકત એ છે કે આપણા દેશના કારીગરો એટલી કાળજી માત્ર બનાવવાની રાખે છે. એટલી કાળજી માત્રના વેચાણ તરફ રાખતા નથી. પરિણામે તેઓને ખોતાને એટલું નુકસાન છે તેથીય વિશેષ નુકસાન આર્થિક રીતે આપણા દેશને પણ થાય છે. જો તેઓ વધુ પ્રમાણમાં માત્ર દેશમાં ખપાવતા હોય તો એટલો વિદેશી માત્ર આપણા દેશમાં ઓછો વેચાય અને એટલો વધુ આર્થિક લાભ આપણા દેશને થાય. જેમ જેમ દેશમાં દેશી માલનું વેચાણ વધારે થાય તેમ તેમ આપણા દેશનું આર્થિક શોષણ ઓછું થાય એ દીવા જેવું સત્ય છે. તેથી હવે દેશના કારીગરોએ માત્ર ઉત્તમ પ્રકારનો બનાવવા તરફ એટલી કાળજી રાખવાની જરૂર છે, તેટલી જ જરૂર તેનું વેચાણ પૂરતા પ્રમાણમાં થાય તે તરફ કાળજી રાખવાની છે. અને તે માટે વેચાણકળાનું સારામાં સારું જ્ઞાન મેળવવાની ઘણી જ જરૂર છે.

વેચાણકળામાં પ્રવીણ નિષ્ણાંતોનો અનુભવ છે કે માલનું વેચાણ પૂરતા પ્રમાણમાં કરવા માટે પ્રથમ માલની બનાવટ ઉત્તમ પ્રકારની હોવી જોઈએ; તેનું પેકીંગ આકર્ષક હોવું જોઈએ; ગુણમાં કે ટકાઉ-પણામાં અદ્વિતીય જોઈએ અને તેની કિંમત તેના ખરીદનારાઓને ખોવાય એટલી વાજબી હોવી જોઈએ. બીજી બાજુ આવા ઉત્તમ પ્રકારનો માલ લોકો ખરીદે તે માટે તેઓને આકર્ષવાની જરૂર છે. તેઓને આવો માલ ખરીદવા માટે આકર્ષવાને માલના ઉપયોગ, કિંમત અને ક્યાંથી મળશે તેની પૂરતી માહિતી આપવા માટે પૂરતા પ્રમાણમાં જાહેર ખબરો (Advertisements) સામયિક પત્રોમાં આકર્ષક રીતે વારંવાર આપવી જોઈએ. જો યોગ્ય રીતે માલની જાહેર ખબર વારંવાર સામયિક પત્રોમાં આપવામાં આવે તો તેથી અમુક માત્ર ખરીદવાની પ્રેરણા આહવાના દિલમાં અવશ્ય થાય છે. અને તે

પ્રેરણાથી પ્રેરાઈને તેઓને જ્યારે આવે માલ ખરીદવાની જરૂર પડે છે ત્યારે તેઓ તે માલની ત્યાંની બજારમાં ખરીદતી વખતે તપાસ કરે છે. અને તે વખતે જો તેને જાહેર બજારમાં માલ મળે છે તો તે માલ ખરીદવા તેઓ અવશ્ય લલચાય છે. તે માટે બહુ શકે ત્યાં સુધી દરેકે દરેક તાલુકા કે જિલ્લામાં પોતાના માલના આડતીઆ (Agents) રાખવા જોઈએ. કેમકે તપાસ કરતી વખતે તે માલ ગ્રાહકોને જો ત્યાં મળી શકતો નથી તો તેઓ ત્યાં જો માલ મળતો હોય છે તેમાંથી પોતાને જરૂરના તેવો જ બીજો માલ ખરીદી લે છે.

અત્યંત આપણે એ પરદેશના ધનકૃષ્ણે કારીગરો જેટલું લખલટ ખર્ચ જાહેર બજારમાં ન કરી શકાએ, એ વાત સાચી; પણ આપણે આપણા ગર્ભ પ્રમાણે માલનું વેચાણ કરવા માટે જાહેર બજાર આપણી ભાષાનાં સ્થાનિક સામયિક પત્રોમાં જરૂર આપવી જોઈએ. એટલું જ નહિ પણ સ્થાનિક આગ્રહદાર વેપારીઓને અને દુકાનદારોને આડતીઆઓ નીમવા જોઈએ. તેથી માલના પ્રચાર વિશેષ થાય છે. અને જેમ પ્રચાર વિશેષ તેમ વેચાણ વિશેષ થાય એમાં શું નવાઈ ! માટે જો આ પ્રમાણે શરૂઆતથી જ માલના વેચાણ તરફ આપણા કારીગરો થાવું ધાવું બાન આપતા રહે તો માલનું વેચાણ હમેશાં થાવું ધાવું થતું રહે અને તેની સાથે માલ બનાવવાનું પણ ચાલુ રહે. તેથી ધાવું કરીને તેઓને બેસી રહેવું પડે નહિ.

તપાસ કરતાં માલમ પડયું છે કે હાલની કાનિસ હરીશાખના જમાનામાં આપણા દેશના કારીગરોને માલના વેચાણ માટે જેટલી મુશ્કેલી નાંડે છે, એટલી મુશ્કેલી તેઓને માલ બનાવવામાં નહીં નથી. કેમકે આજે માલ બનાવવા માટેનું આવશ્યક જ્ઞાન પ્રમાણુજૂત પુસ્તકો અને સારાં સારાં સામયિક પત્રોમાંથી મળી રહે છે. આવશ્યક યાંત્રિક સાધનો અને જોઈતા પદાર્થો પૂરતી તપાસ કરવાથી ગમે ત્યાંથી મેળવી શકાય છે. અને કદાચ માલની બનાવટમાં કાંઈ પણ મુશ્કેલી આવી પડે છે તો તેનો તોડ નિખળાંતો કાઢી આપે છે. આમ

માલની બનાવટ આજે સહેલી થઈ છે, ત્યારે માલનું વેચાણ કરવું મુશ્કેલ થયું છે. તેથી જો માલનું વેચાણ કરવાની પૂરતી વ્યવસ્થા, માલ બનાવવાનું શરૂ કરતી વખતે જ કરવામાં ન આવે તો માલના જથ્થા દિન પ્રતિદિન વધતો જાય છે. આખરે એક દિવસે માલનો જથ્થો એટલો બધો વધી જાય છે કે માલ બનાવવાનું બંધ રાખીને તેનું વેચાણ કરી નાખવાની ફરજ પડે છે. માટે કારીગરોએ શરૂઆતથી જ માલના ઉત્પન્નના પ્રમાણમાં તેનું વેચાણ બરાબર થતું રહે એવી વ્યવસ્થા કાળજીપૂર્વક કરવી જોઈએ. માલનું વેચાણ પૂરતા પ્રમાણમાં કરવાની બાબત ઘણી જ અગત્યની છે. તેથી જ વિજયનો અને નક્ષાનો સંઘનો આધાર માલના વેચાણ ઉપર રહેલો છે.

વડોદરા રાજ્ય તથા મુંબઈ હંદાકાની શાળા, કોલેજો, તથા લાયબ્રેરીઓ માટે મંજૂર કરવામાં આવેલું, વ્યાયામ વિષયને અર્પેલું, ગુજરાતી ભાષાનું

દર મહિનાની ૧૫મી તારીખે નિયમિત પ્રસિદ્ધ થતું

એક જ સચિત્ર માસિક

વ્યાયામ

તંત્રી: ધો. ના. વિદ્વાંસ - સહતંત્રી: વ. જ. વ્યાસ

વાર્ષિક લવાજમ: દેશમાં રૂ. ૨-૮-૦ બર્મા રૂ. ૩-૦-૦ પરદેશ ચિલ્ડ્રિંગ ૫

‘અશક્ત તથા માયકાંગલા માણસોને દુનિયામાં સ્થાન નથી.’ તંદુરસ્ત અને શક્તિશાળી માણસ ગમે તેવી વિકટ પરિસ્થિતિનો સામનો કરી શકશે. શરીરની મજબૂતી એ માણસનું પ્રથમ અને પવિત્ર કર્તવ્ય છે.

આપ શરીરે મજબૂત અને તંદુરસ્ત થવા ઇચ્છતા હો તો આજે જ વ્યાયામ માસિકના ગ્રાહક બનો. આપની બધી જરૂરીયાતો પૂરી પાડશે.

વ્યાયામ કાર્યાલય - રાવપુરા, વડોદરા

હુત્તર અને ચિત્રકાર

હુત્તર અને ઉદ્યોગ સાથે ચિતારાને બણો ગાદો સંબંધ છે, બદકે ચિત્રકાર વિના કોઈપણ હુત્તર, ઉદ્યોગ કે વેપાર અપંગ જેવો કહી શકાય.

હુત્તર-ઉદ્યોગની સાથે મંડગાએલા ચિત્રકારને અંગ્રેજીમાં 'કોમર્શિયલ આર્ટિસ્ટ' અથવા 'ડીઝાઇનર ફોર ઇન્ડસ્ટ્રી' કહે છે, જ્યારે ગુજરાતીમાં એવું કોઈ ખાસ નામ નથી; કારણ કે આપણને કોમર્શિયલ આર્ટિસ્ટની જરૂરીઆત છેક હમણાં જ લાગવા લાગી છે.

આવા ચિતારાનું ક્ષેત્ર ઘણું વિશાળ અને બહાળું હોય છે. તેઓ પુસ્તકનાં પૃષ્ઠાં કે અંદરનાં ચિત્રાગણો દોરે છે એટલું જ નહિ પરંતુ ચાત્રુ માલને આધુનિક સ્વરૂપ આપીને માલની ખપત વધારવામાં મદદરૂપ પણ થાય છે.

ચોપડીના પૃષ્ઠા પર ચિત્રામણો કાઢવાં ઘણાં જરૂરનાં છે. પહેલાંના વખતમાં ફક્ત ચોપડીના નામ કે તેની વસ્તુ પરથી પસંદગી કરી લોકો ખરીદતાં, હમણાં પણ કેંક અંશે એ જ વૃત્તિ છે. પરંતુ પ્રગતિના જમાનાની ધમાલનો પાશ તેને પણ લાગ્યો છે. હાલમાં વિવિધ અને પુષ્કળ પુસ્તકો બહાર પડે છે. પણ રોજિંદી ધમાલમાં લોકોને તે દરેક અથવા તો તેમાંનો મોટો ભાગ પોતા તરફ આકર્ષી ન શકે. આવે વખતે ધ્યાન ખેંચવામાં પુસ્તકના નામ કરતાં તેનો દેખાવ અને ઉદાય ઘણો ઉપયોગી થઈ પડે. ઉતાવળે જોતાં વાટમાંના કોઈ બુક-સ્ટોલ પર નજર પડતાં પુસ્તકોનાં નામ જોવા તમે કિભા નહિ રહો; પણ કોઈ ચિત્ર યા છબીવાળા પુસ્તક પર તમારી નજર પડે ને તે ચિત્રમાં આકર્ષણશક્તિ હોય તો એક બે સેકન્ડ જેટલો વખત તમારી આંખને તે ચિત્ર જોવા માટે આપશે. એ ચિત્ર આંખને ગમ્યું હોય તો તમારી રગ્ન વગર તે એ પુસ્તકનું નામ વાંચવા રોકાશે; અને એમ

થતાં તે પુસ્તક વિષે પૂછપરછ કરવા તમે લલચાશો. ફક્ત અર્ધી મિનીટમાં આ બધું બને છે. પણ એમાં વેચાણકળાના નિયમોના પહેલા મુદ્દા (ગ્રાહકોને ખેંચવાની માલમાં શક્તિ)ને જોર આપવામાં ચિત્રકારની મદદ લેવાય છે.

ગ્રાહક આ માલનો મોટો ભાગ માલની આકર્ષણશક્તિ અથવા દેખાવ પરથી ખરીદ કરે છે. સાબુના બાકસનું બોજું તૂટેલું, ડાઘાવાળું કે ધૂળ ચઢેલું હોય તો તમે એ પેટી ખરીદશો? ઉપર ધૂળ ચઢી હોય તેથી સાબુ કાંઈ ધૂળવાળો નથી થતો. છતાં પણ તમે સાફ બાકસ માગશો, જૂનું નાંદ ખરીદો.

દુનિયાની ઝડપી પ્રગતિ સાથે માલના નવા નવા આકાર અને દેખાવ આપણા જોવામાં આવે છે. જે માલ વપારે સારો અને દેખાવડો તે વધુ ખર્ચે, તેથી દરેક જગ્યા પોતાના હરીફ કરતાં વધુ દેખાવડો માલ જાહેરમાં મૂકવા હમેશાં તત્પર રહે. એમ હોવાથી જે માણસ પોતાના માલની જૂની ડીઝાઇન અને પેકીંગને વળગી રહે તેનો માલ મોટે ભાગે નકામો થઈ વપારમાં પડી રહેવાનો. (અલગત, જે માલ પેકીંગ કરતાં વસ્તુના ગુણ પર વેચાતો હોય તેને આ બધું અંશે નથી લાગુ પડતું. જ્યારે કેટલાકે આમ હોવા છતાં પોતાના પેકીંગમાં ફેરફાર કરી લાભ મેળવે છે.) આમ જોતાં આકર્ષક માલની આ લાલસા હુન્નરોને મોટે ઘણી ગેરફાયદાવાળી લાગે, પણ એના કંઈ ઉપાય નથી. પ્રગતિના પાયા પર તો માણસજન્યનો આજો ઇતિહાસ રચાયો છે. ગમે તેવો મોટો માણસ હોય તે પણ હરીફ કરતાં દેખાવડો માલ બનાવવાની આ લાલસા અગર પ્રગતિને નથી અટકાવી શક્યો કે નથી અટકાવી શકવાનો. દરેકને જગતની પ્રગતિની સાથે કદમ ભર્યો જ છુટકો.

આમ આકર્ષક માલ કાઢી હરીફને પજાડી પાડવાની હરીફાઈ એટલે સુધી આગળ વધી છે કે કેટલીક કંપનીઓએ પોતાના માલના આકાર ને દેખાવ દર વર્ષે ફેરવવા માંડ્યા છે. ધ્યાનથી વર્તમાનપત્રો

વાંચનારાઓ જાણુના હશે કે આવી હરીફાઈ આજ વર્ષે થયાં મોટર, રેડીઓ અને ફાઉન્ટેન પેનના ધંધામાં ચાલી રહી છે. એક જ કંપની દર વર્ષે નવાં નવાં મોડેલો બહાર પાડી પાતાના માલની પણ હરીફાઈ કરે છે.

પણ જે લોકો પુખ્ત વિચાર અને યોગ્ય માણસની સલાહ લઈને ચાલે તેઓને તો આવી કાનિસ હરીફાઈમાં પણ લાભ મળે છે. એક ઈક્ટરીનો માલ ઉપલા મધ્યમ વર્ગમાં જ ખપેલા હતા. આ માલને લોકપ્રિય કરી વધુ વેચાણ કરવા કંપનીએ ઔદ્યોગિક ચિત્રકારની સલાહ લીધી. ચિતારાએ યોગ્ય અભ્યાસ કરી એક ડીઝાઇન તેઓને આપી જે ઉપરથી જો તેઓ માલ બનાવે તો જરૂરયાનમાં માલ તૈયાર કરવામાં ઘણી સુગમતા પડે, માલનો આકાર આકર્ષક અને અને સૌથી વધારે મહત્ત્વનું તો એ કે માલની લાગત કિંમત ઘટે તેમ હતું. ઈક્ટરીએ એ ડીઝાઇન પરથી માલ બનાવ્યો ને લાગત ઓછી થતાં એની કિંમત પણ ઓછી રાખી. છતાં પણ પહેલાંના માલ કરતાં આ માલ ઉપર નફો વધ્યો એટલું જ નહિ, પણ જે નીચલા મધ્યમ વર્ગના લોકોને કિંમત ભારે પડતી હતી તેઓ પણ હાંસથી આ નવી કિંમતે માલ ખરીદવા લાગ્યા.

એક બેકરીએ પોતાના પાંઉ પર લપેટવાના કાગળની નવી ડીઝાઇન કરાવી. આનાથી તેને આટલા ફાયદા થયા: (૧) પાંઉ અને કંપનીનું નામ દૂરથી પણ વાંચી શકાય તેવા સ્પષ્ટ મોટા અને આકર્ષક અક્ષરમાં આવ્યું. (૨) જૂના કાગળનું મહત્ત્વ કાયમ રહ્યું હોવા છતાં પણ નવા લેખાસમાં તે વધારે સુંદર દેખાવા લાગ્યાં. (૩) પહેલાં જે જુદી જુદી સામગ્રીના પાંઉને માટે જુદાજુદા કાગળો રાખવા પડતા હતા એક જ કાગળથી કામ ચાલતું અને જુદા જુદા માપનાં પાંઉ બિલકુલ તકલિફ વગર અને પહેલાં કરતાં વધુ સુગમતાથી બાંધી શકાતાં. (૪) જૂના કાગળ ઉપરથી મિશ્ર ડીઝાઇન બનતાં પહેલાંની ઘરાકી તૂટી નહિ પણ કાયમ રહી. ઉપરાંત સુંદર ડીઝાઇનને લીધે નવા ઘરાકો આકર્ષાયા.

ખીછ એક કંપનીએ જે મહિના સુધી પોતાના જૂના માલની સાથેસાથ નવી ડીઝાઈન પ્રમાણેનો માલ વેચવા મૂક્યો. પરિણામ એ જણાયું કે જૂના માલ કરતાં નવો માલ ખમણો ખાગ્યો.

અમેરિકામાં એક રેલવે કંપનીએ પોતાના પેસેન્જરો વધારવા ખાતર એક નવી ટ્રેન બનાવવાનું નક્કી કર્યું. ચિત્રકારે ટ્રેનની ડીઝાઈન કરી આપી. તેમાં એન્જિન, ડબ્બા વગેરેના ઘાટમાં ઘણો ફેરફાર કરી સ્ટ્રીમલાઈન બનાવ્યાં. અંદરની સીટ, બારી, બારણાં, લાઈટ વગેરેને પણ આધુનિક ઘાટ આપ્યો એટલું જ નહિ પણ ડીનર-કારનાં ટેબલ ખુરસી અને કાચનાં વાસણો સુદ્ધાંને આકર્ષકરૂપે બનાવ્યાં. નવી ટ્રેન થઈ ત્યારથી તેઓને ઘણો ફાયદો થયો.

આપણે ત્યાં જ, ફલાઈંગ રાણી ચાલુ કર્યા પછી એનો ઉપયોગ ફેટકો બધો વધી ગયો છે! જે લોકો સાધારણ રીતે લોકલમાં જતાં તેઓ જે વધુ પૈસા આપીને પણ તેમાં જવા લાગ્યાં, અને હજારો લોકો ફરવાને બહાને પણ તેમાં સફર કરી આવ્યા.

કોઈ આ તકે શંકા બતાવશે કે ઘણાં વરસ થયાં એકધારી ખપતવાળા માલને નવું સ્વરૂપ આપવાથી તો નુકસાન થાય. એમ કરવામાં કેંક અંશે નુકસાન જરૂર છે. પણ જે ફાયદો થાય છે તે નુકસાન કરતાં ઘણો વધારે હોય છે. દાખલા તરીકે આપણે સોડાની બાટલી લઈએ. હોટલમાં સોડા વેચાય છે તે નહિ, દવા માટે જે બાટલીમાં સોડા ભરાય છે તે બાટલી. એક કંપની ૩૫ વરસ થયાં એક જ બતનો માલ કાઢતી હતી ને તેની ખપત પણ સરેરાશ એક-ધારી હતી. નવા સ્વરૂપનો માલ બજારમાં મૂકતાં પહેલાં જ વર્ષનું વેચાણ દસગણું થયું.

દરેક વેપારમાં સુધારો કરવાનું—માલનો આકાર, બહેર ખર્ચનાં ચિત્રા, પેકીંગ વગેરેમાં પ્રગતિ આણવાનું શક્ય છે. ગમે તે માલ હોય, તેને આધુનિક અને આકર્ષક બનાવી વધુ ખપત કરી શકાય.

આ ઉપરાંત ચિત્રકારની મદદથી જાહેર ખર્ચ સચોટ અને આકર્ષક થઈ શકે છે. લેખક, પેકીંગ વગેરેમાં પાટો લાવી શકાય છે. રોજિંદા ઉપયોગમાં આવતાં લેટર પેપર, પરખાડિયાં, વિઝિટીંગ કાર્ડ વગેરેનો પણ તે નૂતન જીવન અર્પે છે.

શ્રી મોતીચંદ જવેરી

૩૬૪, સેન્ડ હર્સ્ટ રોડ, સેન્ટ્રલ ઝોનની સામે, મુંબઈ ૪

૩ રૂપિયાની કિંમતનું વિવિધ હુન્નરોથી ભરપુર પુસ્તક મફત ભેટ મેળવો !

“નફાકારક હુન્નરો” ભાગ ત્રીજામાં

છાપવા માટે લેખો અને પ્રયોગો લખી મોકલો.

- * વેપાર, રોજગાર, કારીગરી અને સ્વાશ્રયના પૈસા કમાવાની નજરે બચાવવા લેખો.
- * હુન્નર, ઉદ્યોગ, વેપાર, વેદક અને બીજા ધરગથુ ઉપયોગની વસ્તુઓ બનાવવાની સાચી માહિતીના પ્રમાણસર પ્રયોગો.
- * કિંગ્ડોમ, ઉપયોગી અને ગુણધારી વનસ્પતિઓનાં તેલ, અક્ષર, અર્ક, સત્ત્વ, સરખા, સુકવાણી, મીઠાઈ, શરબત, મુરખા, ચટાણી, અથાણાં વગેરે ઉપયોગી વસ્તુઓ બનાવવાની સાચી માહિતીના પ્રમાણસર વિગતવાર લેખો.
- * થોડી કિંમતનાં નાનાં હાથયંત્રોથી ચાલતા ઉદ્યોગોની જાણવાનું સંપૂર્ણ માહિતી.

તમારો લખી મોકલેલ એક પણ લેખ કે પ્રયોગ આ પુસ્તકમાં છપાશે તો તેની એક નકલ તમને ઘર બેઠાં મફત ભેટ મળશે. તે ઉપરાંત લેખકને આ પુસ્તકમાં ટૂંકી જાહેરખબર છપાવવી હશે તો મફત છપાશે.

આ પુસ્તકમાં તમારો જાહેર ખર્ચ મફત છપાવી વેપાર વધારો.

શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા કાર્યાલય પો. સીતુગરા (અંજાર-૬૨૭)

બાજરાના રોટલાનો ખોરાક શ્રમજીવી ખેડૂનો અને મજૂરો માટે કૌવત દેનારો મનાય છે. ચોમાસા અને શીયાળાની ઋતુમાં તેઓ ખાસ કરીને બાજરાનો રોટલો વધુ પસંદ કરે છે. શ્રીમંતો પણ શીયાળાની કડકડતી દંડીમાં બાજરાનો ઉનો ઉનો રોટલો અને બાજરીયાં આખાં રીંગણાંનું શાક હોંશે હોંશે ખાય છે. કેમકે બાજરાની તાસીર ગરમ છે, તેથી શીયાળાની દંડી ઓછી લાગે છે એટલું જ નહિ; પણ બાજરો કૌવત આપનાર છે એમ આપણા લોકો માને છે. તેથી તેના વિષે એક કહેવત પણ આપણામાં પ્રચલિત છે કે —

“બાજરો કહે મારો ઝીણો દાણો, પણ મારે લાંબા પાન;
ઘોડા ખાય તો ગઢ ચડે, અને પુઢા થાય જીવાન.”

વૈજ્ઞાનિક દષ્ટિએ બાજરામાં કયા કયા ગુણો છે, તે વિજ્ઞાનીઓ શોધીને બહાર કરે ત્યારે ખરું; પરંતુ આપણા વડીલોએ તેઓના વરસોના અનુભવ ઉપરથી સાબિત કરી બતાવ્યું છે કે બાજરામાં કૌવત દેવાનો મહાન ગુણ છે. તેથી શ્રમજીવીઓના ખોરાકમાં તેનું સ્થાન ઊંચું છે. બીજી બાજુ બીજાં ધાન્યો કાચાં ખાઈ શકાતાં નથી ત્યાર બાજરો કાચો ખાઈ શકાય છે, છતાં તેનાથી માણસને કશું નુકસાન થતું નથી પરંતુ ઉલટાનો ફાયદો થાય છે. નૈસર્ગિક ઉપચાર પદ્ધતિમાં માનનારા આહારશાસ્ત્રીઓનો એવો મત છે કે જે ખોરાક રાંધ્યા વગર કાચો ખાઈ શકાય છે તે ખોરાક આહારની નજરે ઉત્તમ પંક્તિનો ગણાય છે. અને તેનાથી શરીરને વધુ પોષણ મળે છે એટલું જ નહિ પણ તેથી શરીર મજબૂત થાય છે; અને મજબૂત શરીર વધારે તંદુરસ્ત રહેતું હોવાથી રોગો ઓછા થાય છે.

બાજરાના તાજા હાથચંદીએ દળેલા લોટમાં ઘી અને ગોળ

યોગ્ય પ્રમાણમાં ભેગવીને તેનો 'કુલર' બનાવીને ખાઈ શકાય છે. તેવી જ રીતે ઘણાં લોકો બાજરા અને મગને એક જ રાત પાણીમાં પલાળી રાખે છે અને પછી તેને એક રાત કપડામાં ગાંઠડી બાંધીને તેના ઉપર વજનદાર પથ્થર રાખવાથી તેને ફણગા ફૂટે છે. ફણગા ફૂટેલ બાજરા અને મગને ગોળ સાથે કે મીઠું મરચું થોડુંક ભેગવીને ખાઈ શકાય છે. તેથી બાજરાનો ખોરાક નરવો છે એમ સાબિત થાય છે. છતાં પણ આજના શિક્ષિત લોકો બિસ્કીટ કે પાઉં બેટલા સ્વાદથી ખાય છે એટલા સ્વાદથી બાજરાનો કુલર કે અંકુરવાળો બાજરો ખાવામાં આનંદ લેશે ખરા?

જેમ બાજરો માણસને માટે નરવો ખોરાક છે તેમ તે ઘોડાને માટે સારો ખોરાક છે. વળી તેનું ડાંડર ઢોરને માટે નરવો ચારો છે. જુવારની સફી કડચ હમેશાં ખવાડવાથી ભેંસોને શીઆળામાં સાંધાનો વા થઈ આવે છે. તેથી જ ભેંસોને બાજરાનું ડાંડર દિવસમાં એકાદ વાર જરૂર નીરવામાં આવે છે. તેમજ બાજરાના ડાંડરનો વતરો કરીએ તે વતરા સાથે ખાણુ ભેગવીને સવાર સાંજ દુઝણી ભેંસા અને ગાયોને ખવાડવામાં આવે છે. વળી ઉતાળામાં ચારાની અછત વખતે લીલા રંઝકા (ગદચ) કે ગાજરના વતરાને બાજરાના ડાંડરના વતરા સાથે ભેગવીને ઢોરોને નીરવામાં આવે છે.

આમ બાજરો માણસો અને ઢોરોનો મુખ્ય ખોરાક કેટલીક જગાએ છે. તેથી તેનું વાવેતર દરેક જગાએ આછું કે વધુ આપણા દેશમાં થાય છે.

બાજરાનું વાવેતર વાડીઓમાં અને ખેતરોમાં ચામાસામાં કરવામાં આવે છે. કચ્છમાં વાગડ પ્રદેશમાં થતા બાજરાની એક જાત ભોંથળી બાજરાની છે. આ ભોંથળી બાજરાનું વાવેતર ઘણું કરીને એકલું કરવામાં આવતું નથી, પણ તેની સાથે મગનું વાવેતર કરવામાં આવે છે. અર્થાત્, મગ અને બાજરાનું મિશ્રવાવેતર ખેતરોમાં કરવામાં આવે છે. બાજરાનું વાવેતર મગ સાથે કરવાનો મુખ્ય હેતુ એ છે

કે જે ભાદરવા મહિનામાં આજરાનાં હુંડાંને ખીર ચડતું હોય તે વખતે વરસાદ થાય છે તો ખીર ધોવાઈ જાય છે અને હુંડામાં આજરાના દાણા અંધાતા નથી. તેથી જે એકલા આજરાનું વાવેતર કર્યું હોય તો કોઈ વખત પાક નિષ્ફળ જાય છે, અર્થાત્ આજરો જૂજ પ્રમાણમાં થાય છે. પણ તેની સાથે મગનું વાવેતર કરવાથી “એક પંથ અને દો કાજ” કહેવત પ્રમાણે થાય છે. જે આજરાનો પાક ખીર ચડતું હોય ત્યારે વરસાદ પડવાથી નિષ્ફળ જાય છે તો મગ અવસ્થ થાય છે. અને તેથી વાવેતર કરનાર ખેડુતને નુકસાન થતું નથી. કેમકે ઢોરોને ચારા માટે આજરાનું ડાંડર થાય છે અને પોતાના ખોરાક માટે મગ પાકે છે.

ભોંથળી આજરામાં ફેટલાક ખાસ વિશેષ ગુણો રહેલા છે. તેથી તેનાં વાવેતરનો જેમ બહોળો પ્રચાર થાય તેમ ખેડૂતાને વધુ લાભ થવા સંભવ રહેલો છે. ભોંથળી આજરાનું ડાંડર છ ફૂટથી ઊંચુ વધતું નથી. અને તેના મૂળમાંથી ઘોયાં જેમ કેળને કે ખારેકડીને ફૂટે છે તેવી જ રીતે ફૂટે છે. વળી દરેક ઘોયાંની દરેક કાતરીની ગાંઠોથી ફણગા ફૂટે છે અને તે દરેક ફણગાને હુંડું આવે છે. આમ એક જ છોડમાંથી અનેક છોડ થાય છે. અને તેનાં ઝુંડને ઓછાંમાં ઓછાં ૧૦ થી ૧૫ હુંડાં આવે છે. કોઈ કોઈ વખત તો એક જ ઝુંડમાં ૫૦ થી ૭૫ હુંડાં થયાના દાખલાઓ મળી આવે છે. આ વિશેષ ગુણને લઈને ભોંથળી આજરાનું વાવેતર ઘણીવાર ખૂબ લાભદાયક થાય છે. કેમકે તેનો ચારો ઝીણો થાય છે અને પાનથી ભરપુર હોય છે. તેથી ઢોરો તે ચારો ખુશીથી ખાય છે. વતરો કરીને ઢોરોને તે ચારવાની માથાફટ કરવી પડતી નથી. અને ધાન્ય પણ વધુ પ્રમાણમાં થાય છે તેથી ખીજ વાવેતરોથી વધુ ઉત્પન્ન આપે છે.

આ ભોંથળી આજરાની જાત ઉત્તમ છે. છતાં પણ તેની તરફ હજી સુધી આપણા કૃષિનિષ્ણાતોનું ધ્યાન ખેંચાયું નથી. તેથી તેના વાવેતર તરફ ખાસ ધ્યાન દેવાની જરૂર છે. આ ભોંથળી આજરાની

જન સુધરે અને તેનું વાવેતર આ દેશમાં મોટા પ્રમાણમાં થાય તે માટે પ્રયત્ન થવાની ખાસ જરૂરત છે. આજકાલ વાગડના અજ્ઞાન ખેડૂતો આ બાજરાનું જેવું બી મળે છે તેવું જ લખને વાવે છે. પરંતુ જે ઝુંડને વધુમાં વધુ ડુંડાં આવ્યાં હોય એવા ઝુંડનાં સારામાં સારાં ડુંડાં જુદાં જ લણીને તેનો બાજરો જુદો જ કાઢીને તે બાજરાનું બી તરીકે વાવેતર કરે તો ઘણાં થોડાં વરસમાં તેની જન સુધરી જાય. તેથી અત્યારે જે ઉત્પન્ન બાજરાનું દર વીધે થાય છે તેથી વધુ ઉત્પન્ન થાય એ ચોક્કસ છે.

જામનગર રાજ્યનું ખેતીવાડી ખાતું જેવી રીતે બીગસેની (African Giant Variety) બાજરાનું ઉત્તમ પ્રકારનું બી તૈયાર કરીને, તેનો પ્રચાર કરવામાં ભારે રસ લે છે, તેવીજ રીતે ઘણા જ ટૂંક સમયમાં આ જન સુધરી શકે તેમ છે.

વળી વાગડની બાજુમાં આવેલાં રાજ્યો પૈકા મોરવી, ધ્રાંગધરા, વડોદરા, રાધનપુર, પાલનપુર વગેરે રાજ્યોના સુશિક્ષિત કૃષિનિષ્ણાનો અને વનસ્પતિશાસ્ત્રીઓનો ધર્મ છે કે આપણા દેશના કંગાલ અને ભૂખે રીખાતા ખેડૂતોની કંગાલ સ્થિતિમાં કાંઈક સુધારો થાય એવાં વાવે તરોમાંના આ એક વાવેતરમાં તેઓને રસ લેતા કરે, જેથી હાલનાં કરવરાં વરસોમાં ઢોરોને ચારો અને ખેડૂતોને દાણા મળે.

માલનું વેચાણ મોટા પ્રમાણમાં કરવા માટે જાહેરબજાર સર્વોત્તમ સાધન છે

સાહસિક વેપારીઓને ખુશબખર

સુપ્રસિદ્ધ માસિકોમાં અને સાપ્તાહિકોમાં

સસ્તા ભાવે જાહેર બજાર

છપાવવા આજે જ લખો:

વ્યવસ્થાપક: શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા પો. સીતુગરા (અંબાર-૩૨૭)

ઉરડાં ૧૫૫ રતલ, હીરાકસી ૫ તોલા, ગુંદર ૧૦ તોલા, ચોકખું પાણી ૧૨ પાઇટ.

ઉપરની બધી ચીજો વાટી ભૂકો કરીને એક વાસણમાં પાણીમાં નાખીને ઉકાળવી. જ્યારે મિશ્રણ તદ્દન કાળું થઇ જાય ત્યારે તેને કપડાથી ગાળી લેવું. અને તેમાં ગંધકનો તેજાબ (Sulphuric Acid) ૨ ઔંસ નાખવું, તેથી તેનો રંગ કપાઇ જશે. ઍસિડ નાખ્યા પછી તરતજ તેમાં આસમાની રંગ (Soluble Blue Colour) ૬ તોલા નાખી સારી રીતે હલાવીને મેળવવો. પછી તેમાં તરત જ લોખંડનો ભૂકો થોડોક નાખવો. ત્રણ દિવસ આવી રીતે રહેવા દીધા પછી લોખંડનો ભૂકો કાઢીને મિશ્રણ ગાળી નાખવું. તેથી ઉત્તમ પ્રકારની ૧૨ શીશા શાહી તૈયાર થશે. તેમાં ૬ ઔંસ મેથીલેટેડ સ્પિરિટ નાખવાથી ઉત્તમ પ્રકારની ફાઉન્ટેન પેનની બલ્યુબલેક શાહી તૈયાર થશે. આ શાહીથી લખેલા અક્ષરવાળો કાગળ પાણીમાં ડૂબાડવા છતાં પણ તેનો રંગ નીકળશે નહિ. જ્યારે બીજી ઉત્તમ પ્રકારની શાહીમાં આ ગુણ હોતો નથી.

ડૉ. પ્રભાકર ડી. શર્મા M. B. P. C., P. S. D. (America)

પ્રકાર બીજો

માયાફળનો બારીક ભૂકો ૪૫૫ તોલા, બારીક પીસેલાં લવિંગ ૬ રતી, હીરાકસી ૧૫૫ તોલા, ઇન્ડીગો કારમાઇન (આસમાની રંગ) ૩ માસા, ગંધકનો તેજાબ ૩૦ ટીપાં, ડીસ્ટીલ્ડ વૉટર અથવા વરસાદનું શુદ્ધ પાણી ૨૫૫ રતલ.

કાચના એક સ્વચ્છ વાસણમાં માયાફળનો ભૂકો, લવિંગનો ભૂકો

અને પાણી નાખી થોડા દિવસ રહેવા દેવું. વચમાં વચમાં હલાવતા જવું. પછી થોડાક દિવસ સ્થિર રહેવા દેવું અને જ્યારે મિશ્રણ ચોકમું થાય ત્યારે ફિલ્ટર પેપર કે પાતળા શાહીચૂસ કાગળથી ગાળી લેવું અને તેમાં હીરાકસીનો ખારીક ભૂકો ઉમેરવો. જ્યારે બધું એકરસ થઈ જાય ત્યારે તેમાં ગંધકના તેજાવનાં ડીપાં નાખી મિશ્રણને ખૂબ હલાવવું. છેવટે ઇન્ડીગો કારમાઈન (આસમાની રંગ) નાખી ખૂબ હલાવી તેમાં મેળવી દેવું. બરાબર મળી ગયા બાદ ફિલ્ટર પેપર કે પાતળા શાહીચૂસના કાગળથી બીજી વાર ગાળી લેવું.

આ ફાઉન્ટેનપેનની શાહી તૈયાર કરી તેને શીશીઓમાં ભરી લેખક વગેરે લગાવી બજારમાં વેચવા મૂકી શકાય. આ શાહી ઉત્તમ વનતની થશે. તેમાં નીચે કચરો જનમશે નહિ ને ચિકાશ રહેશે નહિ, તાંત બંધાશે નહિ, નીચ બગડશે નહિ અને શાહી એકધારી પેનમાં વહેશે એવી પ્રથમ પંક્તિની આ ઉત્તમ શાહી ફાઉન્ટેન પેન માટે કામ આપશે.

નોંધ:-ઇન્ડીગો કારમાઈન ગળી અને ગંધકના તેજાવની સહાયથી રાસાયનિક વિધિથી બને છે. તેને અંગ્રેજીમાં Sulpho-indi goic Acid પણ કહે છે. સદેશ ઇન્ડીગોટિક એસિડ, કે ઇન્ડીગો કારમાઈનની ગેરહાજરીમાં ગંધકના તેજાવ ૧૦ તોલામાં ખારીક પીસેલી ગળી ૨૫ તોલા નાખી કાચની સળીથી ખૂબ હલાવવું. બધું એકરસ થાય ત્યારે તેમાં ડીસ્ટીલ્ડ વોટર ૩૦ તોલા (૧૨ ઓંસ) નાખવું. આ પ્રવાહી વાપરી જોવા જેવું છે. ઇન્ડીગો કારમાઈનની ગરજ સારશે. પ્રથમ થોડા પ્રમાણમાં આ પ્રયોગ કરી જોવો.

ગળીને તેજાવમાં ઓગાળી, એ તેજાવ ફલાસ્કમાં નાખી ગરમી આપી ઉડાવી દેવાથી ઇન્ડીગો કારમાઈન જેવો પદાર્થ મળશે. પરંતુ અસલ પદાર્થ બજારમાંથી મેળવી વાપરવો એ વધારે સલાહભર્યું છે.

વૈધરાજ શ્રી સુંદરલાલ નાથાલાલ જોશી
નડીઆદ

પ્રકાર ત્રીજો

માયાં (ગોલ નટસ) ૨૫ ભાગ, હરડેદળ ૨૫ ભાગ, હીરાકસી (ફેરી સદક) ૧૦ ભાગ, ખેરનો ગુંદ (ગમ એકેસિયા) ૧૦ ભાગ, કાર્બોલિક એસિડ ૨ ભાગ, પાણી ૧૦૦૦ ભાગ.

પ્રથમ માયાં અને હરડેદળના ભૂકાને અર્ધા એટલે ૫૦૦ ભાગ પાણી સાથે એક લોદાની કડાઇમાં થોડા સમય સુધી ભીંજવી રાખેા કે જેથી તેમાં રહેલો ટૅનિક એસિડ ગેલિક એસિડના રૂપમાં ફેરી જાય. જો કે શિયાળામાં કંઇક વધુ સમય લાગે છે પરંતુ ઉનાળામાં તો એક અઠવાડિયામાં જ ગેલિક એસિડ બનવાની ક્રિયા ઘણું કરીને પૂરી થાય છે. આ પ્રમાણે અર્ધા પાણીમાં માયાં અને હરડેદળને ભીંજવી ગેલિક એસિડ તૈયાર કરવો. અને જે અર્ધુ પાણી રહ્યું હોય તેને અગ્નિ આપતાં ઉકળવા લાગે એટલે તેમાં ફેરી સદક (હીરાકસી), ગમ (ગુંદ), વગેરે બાકીની વસ્તુ ધીમે ધીમે નાખવી. અને તે સારી ખેંકે મળી જાય એવી રીતે દલાવતાં રહેવું. બાદ તે બંને પ્રવાહીઓને બાદીનાં કપડાંથી જુદું જુદું ગાળી લેવું. અને પછી એક બીજા સાથે મેળવવાં, જેથી ઉત્તમ પ્રકારની શાહી તૈયાર થાય છે જે કદી પાણુ બગડી જતી નથી.

આ શાહીમાં જો થોડીક ગળી (ધંડીગો કારમાઇન)નું મિશ્રણ ઉમેરવામાં આવે છે તો તે વિશેષ સફાઇદાર થાય છે. આ કામમાં જે માયાં વાપરવામાં આવે તે તાજ્જ અને ડ્રાઇઝોએ છિદ્ર પાડેલાં ન હોય એવાં વાપરવાં જોઇએ. અને જે હીરાકસી વાપરવામાં આવે તે પણ તાજ્જ, ગાંગડાવાળી, ભૂકા ન થઈ ગયેલી અને સમુદ્રનાં પાણી જેવા રંગવાળી હોવી જોઇએ.

લખવાના કામ માટે આજકાલ બનાવવામાં આવતી અનેક પ્રકારની શાહીઓમાં આ શાહી ઉત્તમ પ્રકારની છે. ટકાઉપણામાં આ શાહીના જેટલી બીજી નથી એવી લોકમાન્યતા છે. પ્રુશિયન સરકારે પોતાની ફોટોમાં વાપરવાને માટે કઈ શાહી ઉત્તમ છે તે નક્કી કરવાને

માટે એક કમિશન નીમ્યું હતું ત્યારે ટકાઉપણામાં આ શાહીને ઉત્તમ છે એમ ઠરાવવામાં આવ્યું હતું.

ધણા ઓછા ખર્ચથી આ શાહી મોટા પ્રમાણમાં બનાવી શકાય છે અને તેથી તેનો ઉદ્યોગ પણ ઘણો નફાકારક થઈ શકે છે.

પ્રકાર ચોથો

ખેરનો ગુંદ (ગમ એકેસિયા) ૧૬ ગ્રામ્સ, હીરાકશી (ફેરી સલ્ફ) ૧૨ ગ્રામ્સ, ગેલિક એસિડ ૮ ગ્રામ્સ, આસમાની રંગ (ફેનોલ બ્લ્યુ) ૨ ગ્રામ્સ, ડીસ્ટીલ્ડ વૉટર ૨૦ ઓંસ, ડાઈલ્યુટ સલ્ફ્યુરીક એસિડ ૨૪ ટીપાં, ગ્લીસરાઈન ૧૪ ટીપાં, લીકવીશાઈડ ફેનોલ ૩ ટીપાં.

પ્રથમ ફેરી સલ્ફ, ગમ એકેસિયા, ફેનોલ બ્લ્યુ, ગ્લીસરાઈન અને ડાઈલ્યુટ સલ્ફ્યુરીક એસિડ એ બધી વસ્તુઓને ૮ ઓંસ પાણીમાં મેળવવી. ત્યારબાદ ૫ ઓંસ પાણીમાં અગ્નિની આંચ આપ્યા સિવાય ગેલિક એસિડ મેળવવો. બાદ પ્રથમ કરવામાં આવેલા મિશ્રણમાં આ મિશ્રણ મેળવી, તે બધું મળી ૨૦ ઓંસ થાય એટલા માટે તેમાં બાકી વધેલું ડીસ્ટીલ્ડ વૉટર ઉમેરવું. પછી ક્લાનલનાં કપડાના કકડથી તેને ગાળી લીધા બાદ તેમાં લીકવીશાઈડ ફેનોલ ઉમેરવું. તેથી કાઉન્ટેન પેનની ઉત્તમ શાહી બને છે. આ જતનથી શાહીનો આજકાલ પુષ્કળ ખર્ચ છે, જેથી તેની યોગ્ય માપની બાટલીઓ ભરવી.

વૈવશાસ્ત્રી શ્રી શામળદાસ સેવકરામ ગોર
જડીબુટ્ટી ઔષધાશ્રમ વડાગામ (વાયા તલોદ)

પુસ્તકો!

પુસ્તકો!!

પુસ્તકો!!!

અમારી પાસેથી હુન્નર, ઉદ્યોગ, વેપાર, ખેતીવાડી, ગોપાલન, ભરત, ગૂંથણ, શીવણ, વિજ્ઞાન વગેરે વિષયનાં પુસ્તકો વેચાતાં મળશે.

પુસ્તકોની યાદી અને કિંમત માટે લખો:

સંચાલક • શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા • પોસ્ટ સીનુગરા (અંબર કચ્છ)

પશુના રોગોની દેશી દવાઓ

૧ જનવર બીમાર માલૂમ પડે કે તુરત જીવ્રાખ દેવો ને કામથી મુક્ત કરવું.

૨ જનવર બીમાર પડે ત્યારે એકાંતમાં સારી ચોકખી હવામાં રાખવું.

૩ ગરમી, શરદી ને પવનના ઝપાટાથી બચાવવું.

૪ ગમાણ સાફ ને કોરી રાખવી, ખાડા પડવા દેવા નહિ, હોય તો પૂરી દેવા.

૫ દરદી જનવરને ઘાસની પથારી ઉપર સુવાડવું, પડખાં બદલવાં ને ચોળવાં.

૬ જનવર બીમાર હોય ત્યારે આંખ, કાન તથા કુદરતી હાજતોની જગા સાફ રાખવી.

૭ દરદી જનવરને કાંજી, રાખ, ઘેસ, લીલું ઘાસ વગેરે ચોગ્ય ખોરાક દેવો.

૮ સોજે અથવા દરદ થતું હોય તો અરીળુના છંડવાનો શેક કરવો અથવા મૂક્રા શેક જે માફક લાગે તે કરવો.

૯ જનવર બીમાર હોય ત્યારે હાથથી શરીર ચોળવું ને ચંપી કરવી.

૧૦ ચોગ્ય ને માફક આવે ને દવા કરવી.

૧૧ હરેક રીતે જનવરને વધારે સુખ ને જલદી આરામ મળે તેવા ઉપાય કાળજીપૂર્વક કરવા.

૧૨ જનવર મૃગું છે, તે જોતી શકતું નથી; તો તેની સાથે નિર્દયતા ન રાખવી, માયાળુપણે વર્તવું. જનવરને મારફટથી જેટલું કામ લેવાય તે કરતાં ફેસલાવી પંપાળીને કામ લેવાય તો વધારે કામ આપે છે. આપણી જેમ તે પણ એક જીવ છે તેમ જાણી કામ લેવું.

જોઈએ. ઘણી ગાયો ભેસો એવી હોય કે મારફટ કરવા ને ડરાવવાથી દૂધ એકદમ ઓછું આપે છે પણ પંપાળવાથી ને માયાળુપણું રાખવાથી વધારે આપે છે. માટે ઈશ્વરનો ડર રાખી કામ લેવું.

સાંધાના વાની દવા

સંધિવા દેરને થાય ત્યારે જીલ્લાખ દેવો. અને લસણ તોલા ૨૧, સુંઠ તોલા ૧૧, મીઠું તોલા ૧૦, ગોળ તોલા ૨૦માં લાડવો કરી ખવરાવવો. ડુંગળીનો રસ કે રાઈનું તેલ સાંધા ઉપર ચોળવું. અરીણના છંડવાનો શેક કરવો. તેથી આરામ થાય છે.

આંખમાં ફુલું પડે તેની દવા

સાખરશીંગુ ને સિંદોર ઘસી આંખમાં આંજવું તથા ફટકડી, શંખઘૃ૩, કુલાવેલ મોરચુથુ તેમાં કાર્બ પણ એકનું પાણી કરી આંખમાં છાંટવું. તેથી કાયદો થાય છે.

મસ પડે તેની દવા

મસનો સહેલો ઉપાય તો એ છે, કે તેને કાપી નાખી ગરમ દાતરડાના ડામ દેવા, સિંદોર ને તેલ તલનું ગરમ કરી રૂનો પુચ્કા પલાળી પાટો આંધવો, તેથી સાફ થશે. મોરચુથા ને ગંધકની ભૂકી ભભરાવવી, તેથી પણ કાયદો થશે.

ખરજવું થાય તેની દવા

તલના તેલનો અગર વિલાયતી મીઠાનો જીલ્લાખ દેવો. તથા કપુર તોલા ૨, ગંધક ભૂકી તોલા ૨, કુલાવેલ મોરચુથુ તોલા ૧ માખણ કે એરંડિયામાં મક્કમ બનાવી લગાડો તેથી કાયદો થાય છે.

લોહીનો પેશાબ થાય તેની દવા

ગોખરૂ તોલા ૨, દાડમની છાલ તોલા ૬, માર્યાંશળ તોલા ૨ બધું ખાંડી પાણીમાં મેગવી પાવાથી કાયદો કરે છે.

જનવર હાડપીંજર જેવું હૂબહૂં પડે તેની દવા

હીરાકસી તોલા ૫, ઝેરકેચલા તોલો ૧, સુંઠ તોલા ૧૦, ચાક તોલા ૨૫, જનશનનાં મૂળ તોલા ૧૦નો ભૂકો કરી પાણીમાં મેળવી આઠ ભાગ કરી આઠ દિવસ પાવું. અગર ભૂકો રાખી તેના આઠ ભાગ કરી હંમેશ મેળવી પાવું, તેથી જનવરમાં નવું લોહી આવે છે, તાકાતદાર થાય છે ને રૂષ્ટપુષ્ટ બને છે.

બળદના કાંધના દર્દની દવા

સોજો હોય તો સવારસાંજ ગરમ પાણીથી શેક કરવો તથા હળદર તોલો ૧૫, આમલીનાં કુણાં પાન તોલા ૧૦, રાફડાની ઝીણી માટી એ બધું ખાંડી, ઝીણું કરી, પાણીમાં ગરમ કરી લેપ કરવો. ચાંદા ને જખમ પડ્યા હોય તો તલનું તેલ તોલા ૧૦, ટીકામારી તોલા ૨૫, કુલાવેલ મોરચુથુ તોલો ૧, તેનો મલમ કરી લગાડવો તેથી મટી જશે. કાંધ ઉપર મસ પડ્યો હોય તો મોરચુથાનો ગાંગડો ઘસવો. બળદને પલોટની વખતે કાંધ આવે ત્યારે એરંડિયું લગાડવું. ખરાબ ધોંસરી, કાનની નસ ઉપર વજન આવવાથી, ભારે બોર્ન ઉઠાવવાથી, આંચકો લાગવાથી આવાં દરદ થાય અને પછી કાળજી ન રાખે ને તેની પાસેથી કામ લે તો ચાંદાં પડી બનય છે.

ખાપરી કે જેનાથી દૂધમાં લોહી પડે છે તેની દવા

તેલનો કે વિલાયતી મીઠાનો બુઝાય દેવો. હલકો ખોરાક દેવો. અરીણુના શુંડવા ઉકાળી આંચળ ઉપર શેક કરવો. તથા સુંઠ તોલા ૨, સુવા તોલા ૬, ગોળ તોલા ૧૨, હીરાકસી તોલો ૦૫ પાણીમાં મેળવી પાષ્ટ દેવું.

ઢારના વિચાણ પછી તાવ આવે તેની દવા

પહેલાં તો શરીરે રૂષ્ટપુષ્ટ હોય તો ખોરાક કમતી આપવો. ટુંગળા ખવરાવવી ને ન ખાય તો ટુંગળાનો રસ તોલા ૧૨, મીઠું

તોલા ૬, ઝેરકોચલાનો ભૂકો તોલો ૦૧, ગોળ તોલા ૬ પાણીમાં મેળવી પાછ દેવું. પાણીમાં તોલા ૧ થી ૨ સુરોખાર નાખવાથી ફાયદો થાય છે.

પેશાબ બંધ પડે તેની દવા

કેળાનું પાણી શેર ૧૧ તેમાં ગેર તોલો ૦૧૧ નાખી ઉકાળવું. પછી દરવા દઈ સુરોખાર તોલો ૧૧, કાળા મરી ૧૦-૧૨ દાણા નાખી પાછ દેવું અથવા લાંબડીનાં બી તોલા ૧૦ ને સાકર તોલા ૫ વાટી પાછ દેવું. જનંબુડીનો રસ પાવાથી પણ ફાયદો થાય છે.

પગ મચકોડાય તેની દવા

રાત્રનું તેલ ચોળવું. અશીળના છંડવાથી શેક કરવો. નવસાર ને સુરોખાર પાણીમાં ઓગાળી તેનો પાટો બાંધવો.

સસણી થાય તેની દવા

મપુર તોલો ૦૧, ગાંબે તોલો ૦૧, સુંઠ તોલો ૦૧૧ ગોળમાં લાડવો કરી ખવરાવવો.

ઝાડો થાય તેની દવા

વરીઆળી તોલો ૧૧૧, કરીઆતું તોલા ૨, એલચી તોલો ૧, અજમે તોલા ૨૧૧ ગોળમાં લાડવો કરી ખવરાવો. ગમે તેવા જૂના ઝાડા હશે ને ઝાડાના દર્દથી દુખળાં પડી ગયાં હશે તો પણ સાફ થશે.

વાઘ આવે તેની દવા

લસણ તોલા ૨ ને મીઠું તેલ શેર ૦૧ મેળવી પાવું.

ઘેટાંમાં ખરવા થાય તેની દવા

મોરથુથુ તોલો ૦૧, મીઠું શેર ૦૧ પાણીમાં નાખી દસ મિનીટ ઉકાળવું, પછી દરવા દેવું. તે પાણી હમેશ ખરીમાં ચોપડવાથી બકરા-ઘેટાંને ખરવા થયો હોય તો મટે છે.

શ્રી અમૃતલાલ પુરુષોત્તમ પંડિત

આ પણા દેશમાં કનોજ, કાનપુર વગેરે અત્તરો માટે પ્રખ્યાત છે. પણુ યુરોપીયન પ્રજાના આવવાથી તેઓની બનાવટો પણ લોકાદર પામી છે. પરદેશથી એવાં ઘણાં ઑટોઝ, એસેન્સ, સેન્ડ્સ આવે છે. હાલ તે પર જકાત ઘણી ભારે ભરવી પડે છે, તો તેવાં પરફ્યુમ અહીં બનાવી લાભ લેવો જંતઈએ. ફેટલીક બનાવટો નીચે આપી છે.

ખુશબોની રાણી

ફેવડાની જડનો ભૂકો ૨ ઑંસ, નારંગીનાં ફૂલ ૪ ઑંસ, યુત્રા-બનું અત્તર ૧૦ ટીપાં, લવંગનું તેલ ૧ ગ્રામ, કરતુરી ૩ ગ્રેન, ચમેલીનું તેલ ૧૧૧ ગ્રામ, અંબર ૫ ગ્રેન, લવંડરનું તેલ ૨ ઑંસ, રેકટીફાઈડ સ્પિરિટ ૧ પાઈટ.

એક શીશામાં બધી વસ્તુઓ ભરી ખૂચ મારી ૧૫ દિવસ રહેવા દઈ ફિલ્ટર પેપરથી ગાળી લેવું. આમાંની ઘણીખરી વસ્તુઓ દેશી હોઈ દેશી બનાવટ છે.

વિક્ટોરીઆ પરફ્યુમ

આ પરફ્યુમ મહારાણી વિક્ટોરીઆ માટે ખાસ બનાવવામાં આવતું હતું. કહેવાય છે કે મહારાણી વિક્ટોરીઆને માટે ઘણાઘણા અખતરાઓ કર્યા પછી આ પરફ્યુમ બનાવવામાં આવ્યું હતું. તેની સુગંધ ઘણે દૂર સુધી ફેલાય છે, વળી કપડાં વગેરે ઉપર છાંટેલ હોય તો તે કપડાં ઘોખીને ત્યાં આપવાથી પણ તેમાંથી સુગંધ જતી નથી. હજી પણુ યુરોપમાં આ પરફ્યુમ ઘણો આવકાર પામે છે. મહારાણી વિક્ટોરીઆના મરણ બાદ આ પરફ્યુમની બનાવટનો પ્રયોગ પ્રગટ થવા પામ્યો છે, જે ઘણા વખત સુધી ચાલુ હતો.

લવંગનું તેલ ૦૫ ગ્રામ, વેનીઝાનો અર્ક ૧ ગ્રામ, સાઇટ્રોનનું તેલ ૧૦ ટીપાં, ગુલાબનું અત્તર ૧૦ ટીપાં, લવંડરનું તેલ ૧ ગ્રામ, નારંગીનો અર્ક ૧ ગ્રામ, રેક્ટીફાઇડ સિપરિટ ૧ પાઇન્ટ, કસ્તુરીનો અર્ક ૧ ટીપું, અંબરનો અર્ક ૧ ટીપું. આ બધા પદાર્થોને એક શીશામાં ભરી ખૂબ દઢ એક મહિના સુધી રાખી પછી વાપરવું.

અતિ ઉત્તમ સુગંધી

ગુજરાતના એક રજવાડા માટે અમોએ નીચેનાં દ્રાવણ લઇ એક સુગંધી બનાવી આપ્યું હતું, અને હજી તેઓના દરબારમાં તેમજ મહેલમાં તે મુજબ બનાવીને વપરાય છે જ. સારે અવસરે આ સુવાસિતની હવાણુ પણ થાય છે. પણ ખાસ કરીને સ્નાન પછી અને કપડાં પર છાંટવા માટે અતિ આદર પામ્યું છે.

ચમેલીનું તેલ ૩ ગ્રામ, મોગરાનું તેલ ૩ ગ્રામ, ગુલાબનું અત્તર ૧૫ ટીપાં, નારંગીનું તેલ ૨ ગ્રામ, લવંડરનું ઉત્તમ તેલ ૧ ઓંસ, અંબરનો અર્ક ૧૫૫ ગ્રામ, કસ્તુરીનો અર્ક ૧ ગ્રામ, રેક્ટીફાઇડ સિપરિટ ૧ ગાલો.

આ સુગંધીથી કપડાં પર ડાઘા પણ પડતા નથી.

શ્રી મગનલાલ ગજજર

આ પુસ્તકના અગાઉથી આલક થનારને ટપાલ ખર્ચ માફ

વિવિધ હુન્નરોથી ભરપુર પુસ્તક

નફાકારક હુન્નરો ભાગ ૩ જે

કિંમત માત્ર ૩ રૂપિયા

હુંક સમયમાં છપાવો શરૂ થશે

અગાઉથી આલક થવા આજે જ પોસ્ટ કાર્ડ લખો:

સંચાલક. શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા. પોસ્ટ સીનુગરા (અંબર-૬૨૭)

આ પણા દેશમાં કનોજ, કાનપુર વગેરે અત્તરો માટે પ્રખ્યાત છે. પણ યુરોપીયન પ્રજાના આવવાથી તેઓની બનાવટો પણ લોકાદર પામી છે. પરદેશથી એવાં ઘણાં ઑટોઝ, એસેન્સ, સેન્ડ્સ આવે છે. હાલ તે પર જકાત ઘણી ભારે ભરવી પડે છે, તો તેવાં પરફ્યુમ અહીં બનાવી લાભ લેવો જોઈએ. કેટલીક બનાવટો નીચે આપી છે.

ખુશબોની રાણી

ફેવડાની જડનો લૂકો ૨ ઑંસ, નારંગીનાં ફૂલ ૪ ઑંસ, ગુલાબનું અત્તર ૧૦ ટીપાં, લવંગનું તેલ ૧ ગ્રામ, કર્તુરી ૩ ગ્રેન, ચમેલીનું તેલ ૧૧ ગ્રામ, અંબર ૫ ગ્રેન, લવંડરનું તેલ ૨ ઑંસ, રેક્ટીફાઈડ સ્પિરિટ ૧ પાઈટ.

એક શીશામાં બધી વસ્તુઓ ભરી ખૂચ મારી ૧૫ દિવસ રહેવા દઈ ફિલ્ટર પેપરથી ગાળી લેવું. આમાંની ઘણીબરી વસ્તુઓ દેશી હોઈ દેશી બનાવટ છે.

વિક્ટોરીયા પરફ્યુમ

આ પરફ્યુમ મહારાણી વિક્ટોરીયા માટે ખાસ બનાવવામાં આવતું હતું. કહેવાય છે કે મહારાણી વિક્ટોરીયાને માટે ઘણાઘણા અખતરાઓ કર્યા પછી આ પરફ્યુમ બનાવવામાં આવ્યું હતું. તેની સુગંધ ઘણે દૂર સુધી ફેલાય છે, વળી કપડાં વગેરે ઉપર છાંટેલ હોય તો તે કપડાં ઘોળીને ત્યાં આપવાથી પણ તેમાંથી સુગંધ જતી નથી. હજી પણ યુરોપમાં આ પરફ્યુમ ઘણો આવકાર પામે છે. મહારાણી વિક્ટોરીયાના મરણ બાદ આ પરફ્યુમની બનાવટનો પ્રયોગ પ્રગટ થવા પામ્યો છે, જે ઘણા વખત સુધી ચાલુ હતો.

લવીંગનું તેલ ૧૦ ગ્રામ, વેનીલીનો અર્ક ૧ ગ્રામ, સાઇટ્રોનનું તેલ ૧૦ ટીપાં, ગુલાબનું અત્તર ૧૦ ટીપાં, લવંડરનું તેલ ૧ ગ્રામ, નારંગીનો અર્ક ૧ ગ્રામ, રેક્ટીફાઇડ સ્પિરિટ ૧ પાઇન્ટ, કસ્તુરીનો અર્ક ૧ ટીપું, અંબરનો અર્ક ૧ ટીપું. આ બધા પદાર્થોને એક શીશામાં ભરી ખૂબ દઢ એક મહિના સુધી રાખી પછી વાપરવું.

અતિ ઉત્તમ સુગંધી

ગુજરાતના એક રજવાડા માટે અમોએ નીચેનાં દ્રાવણ લખ્યું એક સુગંધી બનાવી આપ્યું હતું, અને હજી તેઓના દરબારમાં તેમજ મહેલમાં તે મુજબ બનાવીને વપરાય છે જ. સારે અવસરે આ સુવાસિતની દલાણ પણ થાય છે. પણ ખાસ કરીને સ્નાન પછી અને કપડાં પર છાંટવા માટે અતિ આદર પામ્યું છે.

અમેલીનું તેલ ૩ ગ્રામ, મોગરાનું તેલ ૩ ગ્રામ, ગુલાબનું અત્તર ૧૫ ટીપાં, નારંગીનું તેલ ૨ ગ્રામ, લવંડરનું ઉત્તમ તેલ ૧ ઓંસ, અંબરનો અર્ક ૧૦ ગ્રામ, કસ્તુરીનો અર્ક ૧ ગ્રામ, રેક્ટીફાઇડ સ્પિરિટ ૧ પાઇલી.

આ સુગંધીથી કપડાં પર બધા પણ પડતા નથી.

શ્રી મગનલાલ ગજજર

આ પુસ્તકના અગાઉથી આલક થનારને ટપાલ ખર્ચ માફ

વિવિધ હુન્નરોથી ભરપુર પુસ્તક

નફાકારક હુન્નરો ભાગ ૩ જે

કિંમત માત્ર ૩ રૂપિયા

હુંક સમયમાં છપાવો શરૂ થશે

અગાઉથી આલક થવા આજે જ પોસ્ટ કાર્ડ લખો:

સંચાલક - શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા - પોસ્ટ સીનુગરા (અંજાર-૬૨૭)

૧૮ રતલ કૉસ્ટિક સોડા (Caustic Soda) ૬ ગેલન પાણીમાં ઓગાળી મિશ્રણ તૈયાર કરવું. ત્યારબાદ બીજા વાસણમાં ૧૬૮ રતલ રાજન (Rosin) આસરે ૨૦-૨૫ ગેલન ગરમ પાણીમાં ઓગાળી તૈયાર રાખો. અંતેનું ધીમેધીમે મિશ્રણ કરો એટલે સાબુ બનવા માંડશે. સઘળું ગરમ કરવાથી સાબુ બનાવવાની ક્રિયા સંપૂર્ણ થશે. છેવટે તેમાં વધુ પાણી ઉમેરી કુલે ૧૨૦ ગેલન મિશ્રણ તૈયાર કરવું. આ મિશ્રણ તૈયાર કરતી વેળા હલાવવાની ક્રિયા સતત ચાલુ રહેવી જોઈએ, નહિતર ગાંગડીઓ બાઝી જવા સંભવ છે. સઘળું બરાબર થઈ રહે ત્યારે એમાં ૩૦ ગેલન ક્રીઓઝોટ ઓઈલ (Creosote oil) નાખી બરાબર હલાવો, એટલે ફીનાઈલ તૈયાર થઈ રહેશે. આ રીતે બનાવેલ ફીનાઈલ છુટક શીશા તથા ટિનમાં પેક કરી વેચી શકાય છે.

ફીનાઈલની વિશેષતામાં જંતુનાશક તત્ત્વ Creosote oil (ક્રીઓઝોટ ઓઈલ) છે. એનું પ્રમાણ ઓછું વધતું કરવાથી જુદીજુદી જાતનાં ફીનાઈલ જેવાં કે, ફીનાઈલ ઓર્ડિનરી, ફીનાઈલ પોપ્યુલર ફીનાઈલ સુપીરિયર વગેરે બનાવી શકાય છે.

કૉસ્ટિક સોડા ઇમ્પીરિયલ કેમિકલ ઇન્ડસ્ટ્રીઝ લિ.માંથી સસ્તો અને સારો મળી શકે છે. ચોકખા માલની જરૂર નથી.

રાજન મુંબઈના બજારમાંથી મળી શકે છે પરંતુ પંજાબમાં એની ઉત્પન્ન વિશેષ હોવાથી સારો અને સસ્તો માલ મળી રહે છે.

ક્રીઓઝોટ ઓઈલ છુટક મુંબઈના બજારમાંથી મળી શકે છે. જથ્થાબંધ માલ માટે નીચેના સ્થળેથી સરતું મળી શકશે.

South Metropolitan Gas Co. Ltd.

709 Old Kent Road, London S.E. 15

નોંધ:—શીનામતનો ઉપયોગ દિવસે દિવસે વધતો હોવાથી એના વેચાણ માટે ઝાઝી જાહેરાતની જરૂર નથી. ટૂંકી મૂડીમાં આ ઉદ્યોગ થઈ શકે છે. સાધુના કારખાના સાથે જો આ ઉદ્યોગ શરૂ કરવામાં આવે તો વિશેષ રોકાણ સિવાય સારો નફો મેળવી શકાય તેમ છે.

શ્રી એસ. એમ. ગાયવાણી M. Sc.

Encourage Indian Industry

Now no need to buy **Slates and Slate-pencils** of foreign manufacturers.

Fine, durable and cheap school-slates and slate-pencils are manufactured in our factory. Ask for all sizes and quality. Rates low yet competing with foreign, in every respect.

Inquiry solicited with one anna stamp. Ask for samples.

SHREE LAXMI SLATE WORKS

P. O. Kaladgi

Dist. Bijapur M. & S. M. Ry.

વાર્નિશના રંગોનો ઉદ્યોગ

આપણે ત્યાં આજકાલ બજારમાં ઘણા મોંઘી જાતના સોનેરી, રૂપેરી વગેરે અનેક રંગોવાળા વાર્નિશો પરદેશથી આવે છે. તેઓ લગભગ બધા જ જાપાન, જર્મની, ઇંગ્લેન્ડ વગેરેના હોય છે. શ્રીમંત તથા મધ્યમ સ્થિતિના સઘળા લોકો આ જાતના વાર્નિશ રંગોનો ઉપયોગ ઘર શણગારવામાં લે છે. આ રંગોને ખાતર આપણે લાખો રૂપીઆ હર સાલ પરદેશ મોકલીને કુંગાલ થતા જઈએ છીએ. આપણા દેશમાં આ જાતના હુન્નર ઉદ્યોગ માટે વિશાળ ક્ષેત્ર ખાલી પડ્યું છે. આ ઉદ્યોગ માટે આપણી પાસે કાચા માલનો એટલો મોટો ભંડાર ભર્યો પડ્યો છે કે જે વડે આપણે માટીનું સોનું પણ તૈયાર કરી શકીએ એમ છીએ. થોડા દિવસ થયાં આપણે ત્યાં ‘સ્વસ્તિક ઑફલ મિલ્સ’ વગેરે દેશી કારખાનાંઓએ બેલતેલ અને વાર્નિશ વગેરે તૈયાર કરવાનું શરૂ કરી દીધું છે. રંગીન વાર્નિશ બનાવવાના હુન્નરને સ્થાપવામાં આપણને થોડી મૂડી તથા મહેનતની જરૂરત છે. આમાં ધ્યાન રાખવાનું કે ધંધો ખેડવાનું સાહસ તો હરહમેશ સાથે જ હોવું જોઈએ. આ બધા રંગીન વાર્નિશોને આપણે ઘેર સંહલાઈથી તૈયાર કરી શકીએ એમ છીએ. તેઓને તૈયાર કરવાની રીત નીચે મુજબ છે.

લાલ વાર્નિશ પેઈન્ટ

સાધારણ વાર્નિશ ૧ પૌન્ડ, સુંદર લાલ ગેર માટી ૪ તોલા.

પહેલાં ગેરને વાટી ૧૦૦૦ નંબરની ચાળણીથી ચાળી લેવો. એક કાચની નાની પ્યાલીમાં થોડો વાર્નિશ કાઢી લઈ તેમાં આ ગેરનો ભૂકો નાખી તે તેને બરાબર હલાવીને એકરસ કરી લેવો. આ રંગીન વાર્નિશને વધેલા બીજા વાર્નિશમાં મેળવી ખૂબ હલાવી લેવું અને પાંચક મિનિટ ગરમ કરી ડબ્બામાં બંધ કરી રાખવું.

જો આનાથી વધારે ઘેરા રંગની જરૂર પડે તો થોડું વાર્નિશ બુદ્ધ કાઢી તેમાં આશરે અરધાથી એક તોલા સુધી ગેર વાટીને પાછા ઉપર મુજબ મેળવી દેવો.

આ પ્રકારનો લાલ રંગ લોદાના પૂત્ર વગેરે લોદાની ભારે થીજે પર રંગ કરવા માટે વપરાય છે. આને લીધે શોભા અને કાટથી રક્ષણ એમ બે કામ સાથે થાય છે.

આ રંગ બળ્લરમાં અદીથી ત્રણ રૂપીઆ સુધીનો પડે છે જ્યારે આપણને તે લગભગ દોઢનો પડશે.

રૂપેરી વાર્નિશ પેઇન્ટ

સાધારણ વાર્નિશ ૧ પાઉન્ડ, એલ્યુમીનિયમનો આરીક ભૂકો ૧૦ તોલા.

કાચની નાની પ્યાત્રીમાં થોડો (લગભગ નવટાંક ગ્રેટલો) વાર્નિશ કાઢી તેમાં એલ્યુમીનિયમનો ભૂકો નાખી તેને ઘૂંટી અથવા હલાવી બરાબર મેળવી લેવો. હવે આને બાકીના વાર્નિશમાં મેળવી હલાવી બધું એકરસ કરવું. પછી તેને પાંચેક મિનિટ ચૂસા પર ગરમ કરીને ડબ્બામાં ભરી બંધ કરી દેવું. બનાવતી વખતે અથવા કામ કરતી વેળા ધ્યાનમાં રાખવાનું કે આ રૂપેરી રંગ ડીઝે ન લાગે, નહિ તો બંધ રૂપેરી બાઝી જશે કે જે કાઢતાં ઘણી વાર લાગશે.

એલ્યુમીનિયમનો ભૂકો એલ્યુમીનિયમનાં વાસણો બનાવનારાં કારખાનાં પાસેથી સસ્તામાં—આશરે બેઆને શેરના ભાવે મળી જશે.

આ રંગ લોદાના દરવાજા, ડોલોનાં પતરાં, ઇલેક્ટ્રીક લાઇટ માટેની લોદાની reflecting dish વગેરે પર લગાવવા કામ આવે છે. બળ્લરમાં આ રંગ ચારથી પાંચ રૂપીઆનો મળે છે જ્યારે આપણે બેથી અઢીનાં તૈયાર કરી શકાશું.

સોનેરી વાર્નિશ પેઇન્ટ

સોનેરી વાર્નિશ બનાવતાં પહેલાં આપણે સોનેરી રંગ બને તૈયાર કરી લેવો હીક રહેશે. કેમકે બજારના તૈયાર રંગથી તૈયાર કરેલા વાર્નિશ કંઈક મોઢો પડે છે. સોનેરી રંગને નીચે જણાવ્યા મુજબ તૈયાર કરવો:

(૧) સીસું અથવા સોંદર (૨) સરકાનો તેજબ (ઍસિટ્રીક ઍસિડ) (૩) પોટાશ આયોડાઇડ (૪) સુરોખારનો તેજબ (નાઇટ્રિક ઍસિડ) (૫) પ્રવાહીના ડ્રામ માપવાનો ગ્લાસ (૬) કાચનો ગ્લાસ (૭) કાચની ૧૦ ઈંચ લાંબી સળી.

પ્રવાહી નં. ૧

એક વાસણમાં સરકાનો તેજબ ૩૦ તોલા કાઢી તેમાં લગભગ ૧૦૦ શેર ચોકળું પાણી ઉમેરી તે સળીથી હલાવો. હવે આમાં સીસા અથવા સોંદરના નાના નાના કકડા નાખીને હલાવતા રહો. ધીરેધીરે સીસું ઓગળતું જશે. અને જ્યારે આ ઓગળવાનું બંધ પડવા આવે એટલે તેમાં વધારે બીજા કકડાઓ નાખો તે બે આ ઓગળવાનું કામ આગળ ન ચાલે તો તેને અરધો કલાક પડી રહેવા દઈ ઉપર ઉપરથી નીતારી લો. આમાં દસથી પંદર ટીપાં નાઇટ્રિક ઍસિડનાં નાખી હલાવી લેવું અને એક સાફ શીશામાં ભરી લેવું.

પ્રવાહી નં. ૨

લગભગ પોણા તોલો પોટાશ આયોડાઇડ લઈ તેને ૧૦૦ શેર પાણીમાં ઓગાળો. કપડાથી ગાળી એક શીશામાં ભરી લો.

આ પ્રમાણે પ્રવાહી નં. ૧ તથા પ્રવાહી નં. ૨ તૈયાર કર્યા પછી પ્રવાહી નં. ૧માં પ્રવાહી નં. ૨ થોડું થોડું કરીને નાખવું ને હલાવતા રહેવું. થોડી વાર પછી પ્રવાહી નં. ૧માં એક પીળા રંગનો પદાર્થ છુટો પડી તરતો માલૂમ પડશે. જ્યારે આ પીળો પદાર્થ વધારે

બનતો અટકી બચ ત્યારે પ્રવાહી નં. ૨ નાખવું બંધ કરી, તેને હલકી આંચે ગરમ કરવું. હવે પેત્રો પીળો દેખાતો પદાર્થ થઈ થઈ સુંદર સોનેરી પીળા રંગનો તૈયાર થઈ જશે. આને ઓછા તાપે ઉકાળો કે આમાંનું ઘણુંખરું પાણી ઊડી જશે. ને જ્યારે થોડું પાણી બાકી રહે ત્યારે તેને ઠંડું બે ત્રણ દિવસ પડી રહેવા દેવું. તેથી વાસ-જમાં સોનેરી રંગની પાસાદાર કણીઓ (ફિસ્ટલ્સ) બાકી જશે. આ ફિસ્ટલ્સને વાટીને ચાળી લો.

વાર્નિશ ૧ પાઉન્ડ અને સોનેરી રંગ ૧૦ તોલા.

થોડો વાર્નિશ જુદો કાઠી લઈ તેમાં આ રંગ નાખી ખૂબ હલાવીને એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ વધેલા વાર્નિશમાં તેને મેળવી એકરસ કરવું. પછી પાંચેક મિનિટ ચૂલા પર ગરમ કરી ડબ્બામાં ભરી બંધ કરવું. આ પ્રમાણે સુંદર સોનેરી વાર્નિશ પેઇટ તૈયાર થાય છે. તે બજારમાં મળતા પેઇટ કરતાં સુંદર તથા સસ્તો છે.

આ રંગીન વાર્નિશોનો વેપાર કરવા માટે તેઓની બેત્રણ જાતની કૅલિબ્રીઓ તૈયાર કરવી ને તેમને ૧ પૌન્ડ, ૨ પૌન્ડ, ગેલન વગેરે માપના ડબ્બાઓમાં ભરી સુંદર તથા મજબૂત પેકિંગ કરીને વેચવા.

ઉપરનાં સવળાં વાર્નિશો તૈયાર કરતી વેળા તેઓને કાચની સળી કે લાકડાના બનાવેલા નાના તવેથાથી હલાવવા.

ઉપર જણાવેલી રીતે તૈયાર કરેલા સોનેરી રંગનો ફાઉન્ટેન પેન પર સોનેરી નામ લખવામાં ઉપયોગ કરી શકાય તેમ છે. પેન પર નામ કાતરી તે પર પાતળું સરેશવાળું પાણી ત્રગાવી તે પર આ રંગની ભૂખા ભભરાવો. હવે પેનને સફાઈથી લૂંટી સાફ કરી દો. આ રીતે ફાઉન્ટેન પેન પર સુંદર સોનેરી અક્ષરમાં નામ લખાશે.

શ્રી વિદ્યાસાગર, ગુરુકુલ કાંગડી

થોડાક પ્રયોગો

શરબત

૩રમી વેળા ઘણાને શરબત પીવું બહુ ગમે છે. તે બનાવવા નીચે મુજબ શીશી ભરી રાખો ને જોઈએ ત્યારે તેનો ઉપયોગ કરો. એક તપેલીમાં અઢી શેર ખાંડમાં દોઢ પાશર પાણી રેડી અંદર થોડો ખાવાનો લાલ રંગ ઉમેરો. જરા વાર તપાવી અરધા તારી ચાસણી કરો. આઠ દસ મિનિટ ગરમ કરી દઝાય તેવું ન થાય ત્યાં જ ઉતારી લો. તેમાં દસ ગ્રેન બોગિક ઍસિડ તથા દસ ગ્રેમન ટાર્ટરિક ઍસિડની ભૂકી નાખી તદ્દન ઠંડું થાય ત્યારે સ્વચ્છ કપડા વડે ગાળી નાખી, તેમાં નારંગી, લીંબુ, દાડમ, ને કેળાંનું એસેન્સ ર૦થી ૩૦ ટીપાં નાખી લાકડી વડે હલાવો. એસેન્સ ન મળે તો નવટાંક ગુલાબજળ નાખો. પછી તેને એક મોટા શીશામાં ભરી ખૂબ દઢ રાખો. એક મોટા પ્યાલો શરબત બનાવવા માટે આ શીશામાંથી એક મોટા ચમચો પ્રવાહી લઈ અંદર ઠંડું પાણી (ને મળે તો અરફના ટુકડા) નાખો. આ પીવાથી ઉનાળામાં ઠંડક સાથે ખૂબ આનંદ આવે છે.

શ્રી રેવાશંકર આ. સોમપુરા B. A.

જામ બનાવવાની રીત

કેરી, દ્રાક્ષ, પોષેયાં, કેહાં તથા અંજીર વગેરેનું જામ બનાવાય છે. નિરોગી અને પાકાં ફળોને હમેશાં પચંદગી આપવી જોઈએ. ફળોને કાળજીપૂર્વક ઘોઘ નાખવાં કે જેથી તેની ઉપરનાં જીવજંતુ તથા રજકણો વગેરે દૂર થાય અને આગળ ઉપર કાઈ જાતનો ઉપદ્રવ કરી શકે નહિ. બરાબર ઘોઘ નાખ્યા પછી તેની જાલ છોલી નાખવી. ત્યાર પછી તેના બારીક ટુકડા કરવા અને તેમાં થોડુંક (જરૂર પૂરતું જ) પાણી નાખી અર્ધા કલાક અગર ૨૦ મિનિટ સુની રાંધવું.

આટલું થઈ ગયા પછી તેમાં પોણા ભાગ ખાંડ નાખીને બરાબર હલાવી બધું એકરસ કરવું. અને ત્યાર પછી ૧૦૫° ડીગ્રી સેન્ટીગ્રેડ સુધી ઉકાળવું અથવા તે સાધારણ ઘાટું થવા માંડે ત્યાં સુધી ઉકાળવું. પછી તેને ચૂસેથી ઉતારી લઈને ધીમે ધીમે હલાવતા જવું અને હંફું પાડતા જવું. હંફું પડે એટલે ગરમ પાણીથી ઘોંઘાળે સાફ કરેલી બરણીમાં રેડીને ઢાંકણું મજબૂત રીતે તરત જ બંધ કરી દેવું. અને સાવચેતીથી ઉઘાડી ઉપયોગ કરી બરાબર બંધ કરવાની કાળજી રાખવી.

પોપૈયાં વગેરે પાકાં ફળોની જેલી

પાકાં અને નિરોગી ફળો યોગ્ય જથ્થામાં પસંદ કરીને તેને બરાબર પાણીથી ઘોંઘાળે સાફ કર્યા પછી તેના નાના નાના ટુકડા કરવા. ત્યાર પછી તે બધા ટુકડાને એક વાસણમાં નાખી તે બધા ટુકડા બરાબર ડૂબી જાય તેટલું પાણી રેડવું. પછી તે વાસણને ચૂસે મૂકી નીચે બળતું કરી ઉકાળવું. બધું એક રસ થાય એટલે ઉકાળવું બંધ કરી તેને સાફ ઘોંઘાળા કપડાના સરેંદ ટુકડાથી ગાળી નાખવું. આ પ્રમાણે જે ગાળેલા રસ તૈયાર થયો હોય તેમાં તેનાં પોણા ભાગ જેટલી ખાંડ નાખવી અને ફરીથી એ બધું ઉકાળવું. ઉકાળતાં ત્યારે ગરમીનું પ્રમાણ ૧૦૫° ડીગ્રી સેન્ટીગ્રેડ અથવા ૨૨૧° ડીગ્રી ફેરનહાઈટ એટલે કે ઉકાળતા પાણી કરતાં થોડુંક વધારે ઉકળે એટલી ગરમી થાય ત્યાં સુધી ગરમ કરવાનું છે.

આ પ્રમાણે તૈયાર થએલું પ્રવાહી ગરમ પાણીથી ઘોંઘાળે સાફ કરેલી ચિનાઈ માટીની અથવા તો કાચની બરણીમાં કે શીશીમાં નાખવું. પછી તેને ચાકસામથી ઢાંકણું ઢાંકી હંડી જગ્યામાં બનતા સુધી મૂકી રાખવું.

શ્રી આચ્છવલાલ ત્રિ. ગાંધી M. Sc.

મહાજંતુ મલમ

પારો એક તોલો, ગંધક એક તોલો, શંખજીર એક તોલો, મન-શીલ એક તોલો, રસકપુર એક તોલો, આરતી કપુર એક તોલો, પાટીઓ ટંકણ કુલાવેલો એક તોલો, બોદારશીંગ ચાર તોલા, કપીલો આઠ તોલા, સોનાગેર એક તોલો, મોરથુથુ કુલાવેલું પા તોલો, ઘોડાના નખના કોલસા એક તોલો, હીરાબોળ એક તોલો, જસતનાં ફૂલ (ઝીંક ઑક્સાઈડ કે કલેમીના પ્રેપેરેટા ચાલશે) એક તોલો.

પ્રથમ પારા અને ગંધકને ખરલમાં નાખી ઘૂંટીને તેની કળલી કરવી. પછી સઘળી ચીજોને બારીક ઘૂંટી સુરમા જેવી ઝીણી બનાવી સવાસો વખત ગાયના ચોકબા ઘીને ઘોળને મલમ જેવું થાય તેટલો તેમાં આ વસ્તુઓનો ભૂથો મિલાવી મલમ બનાવવો. આ મલમથી, ન રૂઝાતાં લડીલાં ધારાં, ચાંદી, લીલાં ખરજવાં અને નાડીવણ મટે છે. ઉત્તમ ઉપચાર છે.

ખાસ ચેતવણી: આ મલમ ઝેરી છે.

વૈધરાજ શ્રી સુંદરલાલ નાથાલાલ જોશી-નડીઆદ

બેકિંગ પાવડર

ચોખાનો મેદો શેર ૩, ખાવાના સોડા શેર ૨ અને ટાર્ટરિક ઍસિડ શેર ૧; અથવા તો ચોખાનો મેદો શેર ૩, ખાવાના સોડા શેર ૨.૫, અને ટાર્ટરિક ઍસિડ શેર ૧ લઈ ત્રણે ચીજોનો બુદો બુદો ભૂથો કરવો અને ધીમે તાપે સૂકવી લેવો. ત્યાર પછી સૂકી હવામાં તેઓને પ્રમાણસર મેળવી પછી તરત જ શીશીઓમાં પેક કરી દેવો. આ બેકિંગ પાવડર ઉત્તમ પ્રકારનો થાય છે.

પાંઉ, બીસ્કીટ વગેરે બનાવવાના લોટમાં આ બેકિંગ પાવડર યોગ્ય પ્રમાણમાં નાખવાથી આથો આવી તે લોટ ફૂલે છે, જેથી તેમાંથી થનારાં પાંઉ, બીસ્કીટ, ભજ્યાં વગેરે ખૂબ ખોરાં થાય છે.

પ્રકાર બીજો

ખાવાના સોડા (સોડા બાઇકાર્બ) ૨ ભાગ, પોટાશ બાઇ
ટાર્ટ્રેટ ૪ ભાગ અને ઘઉં અથવા ચાખાનો મેદો ૨ ભાગ.

પ્રથમ સોડા બાઇકાર્બ અને પોટાશ બાઇટાર્ટ્રેટ ને એકત્ર
કરી પછી તેમાં લોટ ઉમેરવો. પછી તેને હવા ન લાગે એવી બાટલી-
ઓમાં ભરીને બરાબર ખૂચ દઈ રાખવા.

આ પાઉડર ભજીયાં, ઢોકળાં, પાઉં, બિસ્કીટ વગેરે બનાવતી
વખતે તેના લોટ સાથે યોગ્ય પ્રમાણમાં મેળવવામાં આવે તો તે
દરેક ચીજ અત્યંત પોચી થાય છે.

ગુલકંદ

શીઆળાની ઋતુમાં-કારતક અને માગસર મહિનામાં જ્યારે
ગુલાબનાં ફૂલ પુષ્કળ મળે છે ત્યારે સવારમાં ખીલેલાં તાજાં ફૂલ
એક જ જાતનાં વીણી લાવીને તેની પાંખડીઓ હાથથી કાળજીથી ચૂંટી
લેવી. પછી એક ચીનાઇ માટીની અથવા તો કાચની ધોઇને સાફ
કરેલી બરણી લઈને તેનાં તળમાં પ્રથમ ગુલાબની ચૂંટી રાખેલી પાંખ-
ડીઓનો અર્ધો ઈંચ જતો થર પાથરવો. અને તેના ઉપર સાકરને
ઝીણી દળાને આળેલો ભૂકો અર્ધો ઈંચ જતો પાથરવો. તેથી ગુલાબની
પાંખડીઓ બરાબર દંકાઇ જશે. પછી ઉપરા ઉપર આવી રીતે એક પછી
એક ગુલાબની પાંખડીઓ અને સાકરના ભૂકાના થર પાથરીને આખા
બરણી મોં સુધી ભરી દેવી. અને તેને ઢાંકણું ઢાંકીને બે ત્રણ મહિના
સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય તે જગાએ રાખવી. તેથી
ગુલાબની પાંખડીઓ સાકરના ભૂકા સાથે ગળી જઈને ગુલકંદ તૈયાર
થશે. આ ગુલકંદને જારી વળશે નહીં. અને ઘણા વખત સુધી રહેશે.
વધુ સ્વાદિષ્ટ બનાવવો હોય તો તેમાં થોડાક એલાયચીનાં બીજ વાટીને
તેનો ભૂકો નાખવો.

આ ગુલકંદમાંથી એક ચમચો લઈને, કુંગના ફંડા પાણીમાં ચાળીને

તેમાં લીંબુનો રસ નીચોવીને પીવાથી ઉનાળાની સખત ગરમીમાં હંડક લાવે છે. આજકાલ ‘સેકેરીન’નાં બનાવેલાં જે તૈયાર શરબતોના શીશા વાપરવામાં આવે છે તેનાથી શરીરને તુકસાન થાય છે, જ્યારે ગુલકંદનું આ શરબત શરીરને કાયદો કરે છે. એક વખત બનાવીને પીવાથી ચોક્કસ ખાતરી થશે.

જાદુઘ પોલિશિંગ પાવડર

આકનો ભૂદ્રો (Whiting) ૪ રતલ લઈ તેમાં ક્રીમ ઑફ ટાર્ટર ૭૧ રતલ અને કેલસાઈન્ડ મેગ્નેસિયા ૩ ઓંસ નાખી સારી પેકે બરત કરીને એકજીવ કરો. આ પાવડર સોના, ચાંદી, તાંબા, પિત્તળ, ટીન, સ્ટીલ વગેરેની વસ્તુઓ કે જેઓના ઉપર ચળકાટની જરૂર હોય તેઓના ઉપર થોડોએક લઈને ઘસવાથી તે વસ્તુઓને ચકચકિત બનાવી દે છે, જેથી ઉપરોક્ત ધાતુમાંથી બનાવવામાં આવેલાં વાસણો, દાગીનાઓ, પ્લેટો તેમજ અન્ય વસ્તુઓને પ્રકાશિત કરવાને માટે અમેરિકામાં તે પુષ્કળ પ્રમાણમાં વેચાય છે અને સારી કિંમત ઉપજે છે. આવીં આપણે તેને હાઉસફીપર્સ ફ્રેન્ડ, મેજીક ઇલેક્ટ્રીક પાવડર, અથવા તો એવું જ મોલક નામ આપી બજારમાં મૂકી જનસમાજમાં પ્રચાર કરી, સારી કમાણી કરી શકીએ એમ છે.

વાઈટીંગ, ક્રીમ ઑફ ટાર્ટર, તથા કેલસાઈન્ડ મેગ્નેસિયા એ વિદેશી વસ્તુ હોઈ રંગ અને વાર્નિશના વેપારી તથા અંગ્રેજી દવાઓ વેચનારા વેપારીઓને ત્યાંથી મળી શકે છે.

જે વસ્તુ ઉપર આ પાવડર ચઢાવવો હોય તે વસ્તુને સાફ કરી પછી હાઈકોટન (ગર્મ સુતરાઉ) કપડાનો એક ટુકડો લઈ તેને આલ્કોહોલ અથવા પાણીથી ભીંજવી નીચોવીને તેના ઉપર આ પાવડર થોડો થોડો લેતા જઈ ઘસતા જવું તેથી એ વસ્તુ ઉત્તમ ચકચકિત થશે.

આ પાવડરની જે જે ઓંસની ડગીઓ ભરવા કરતાં ૭૧ કે ૧ આનાની કિંમતે વેચી શકાય તેવી નાની નાની પડીકાઓ કરીને

વેચવાથી લોકો તેને સરળતાથી ખરીદ કરી શકે છે. અને એ રીતે તેનો વિશેષ પ્રચાર થવાથી નફો પણ સારો રહે છે.

આ ઉદ્યોગ કરવાથી સારી કમાણી થઈ શકે છે. એમ એ થોડી મૂડી તથા થોડા પરિશ્રમથી થઈ શકે છે. પ્રથમ બજારમાંથી કાર્ડ-બોર્ડની અથવા તો લાકડાંની સસ્તી મળતી એવી ડબ્બીઓ ખરીદી લાવો કે જે દરેક ડબ્બીમાં આ પાવડર અઘોં ઓંસ, ૧ ઓંસ કે ૨ ઓંસ ભરી શકાય.

ઉપર કહેલી કાર્ડ બોર્ડ કિંવા લાકડાંની ડબ્બીમાં ભરો અને પછી તેના ઉપર સુંદર લેગલ, જેમાં તમારું નામ હોય તેવું લગાવો. એટલે તે ખૂબ વેચી શકાશે.

માથું ધોવાનો મસાલો

ચીકેકામ ૧૦ ભાગ, ઇંગોરીઆનો મગજ ૨ ભાગ, નાગરમેથ ૧ ભાગ, કપુરકાયલી ૧ ભાગ અને આમળાં ૩ ભાગ.

અમી વસ્તુઓ સારી લાતી, વીણી સાફ કરીને ખાંડીને એકત્ર કરવી. પછી એ એ તોલાની પડીકીઓ કરીને વેચવી.

આ ભૂદી ગરમ પાણીમાં ભીંજવીને તેનાથી વાળ યોળીને ધોવાથી અધો મેલ નીકળીને વાળ સાફ થઈ જાય છે. રેશમ જેવા સુંવાળા ને સુંદર થાય છે. મૂળ ગળજ્યૂત થાય છે ને ખરી પડતા અટકે છે. ભમરા જેવા કાળા, તેજસ્વી થઈ લાંબા વધે છે.

સાફ ટંકણુગાર ૧ અઘોળ અને કપુર ૧૧ તોલો લઈ સાથે વાટવાં. પછી કપડેથી ચાળી થોડાં પાણી સાથે ઘુંટી એકરસ કરવાં. બાદ તેમાં એક શેર ગરમ પાણી ઉમેરી ફલાનલના કપડાથી ગાળી એક બાટલીમાં તે મિશ્રણને ભરી રાખવું. વાળ ધોવા હોય ત્યારે તેમાંથી થોડુંક મિશ્રણ લઈ માથે યોળીને ન્હાવાથી વાળ સાફ થઈ જશે ને ઉપર પ્રમાણે કાયદો કરશે.

જંતુનાશક પાસાઓ

સાચો કાળો અગર ૮ ભાગ, ઊંચી સુખડ ૮ ભાગ, ગુગળ ૮ ભાગ, ઇસસ ૪ ભાગ, દેવદાર ૪ ભાગ, વીરણુવાળા ૨ ભાગ, કઠ ૨ ભાગ, જયદ્રવ્ય ૧ ભાગ, કપુર ૦૧ ભાગ.

અધી વસ્તુઓને ખાંડીને ભૂંસી કરવો અને તેને કપડાંથી ચાળી લેવો. પછી તેમાં જોઈતા પ્રમાણમાં ગુગળનું પાણી નાખી સારી પેઠે મસળી એક દિવસ રહેવા દેવું. બીજા દિવસે તેની આશરે એક ઈંચ જેટલી જાડાઈ અને દોઢથી બે ઈંચ લંબાઈના પાસા બનાવવા. દરરોજ સવાર સાંજ આવો એક એક પાસો લઈ એક પાત્રમાં દેવતા લઈ તેના ઉપર મુકવાથી ધુમાડો નીકળવા લાગે એટલે તે પાત્રને લઈ ઘરમાં અધી જગાએ ફેરવવું. તેથી હવા શુદ્ધ થાય છે અને ડાંસ, મચ્છર, ચાંચડ તથા બીજા રોગોત્પાદક જંતુઓના નાશ થાય છે.

આ પાસાઓ આરોગ્યરક્ષક હોવાથી તેની બહોળી ખપત થઈ સારો લાભ થવા સંભવ છે.

વૈદ્યશાસ્ત્રી શ્રી શામળદાસ સેવકરામ ગોર-વડાગામ

સાચી રાષ્ટ્રીય આર્થિક નીતિના જ્ઞાનનો શ્રેલાવો કરતું ઈન્ડીઅન મર્ચન્ટ્સ એમ્પરનું માસિક

વેપાર-રોજગાર અને ઉદ્યોગોના પ્રશ્નોની સમજ માટે તમારે વાંચવું જ જોઈએ. તમારા માલની બહોળી જાહેરાત માટે તે માસિકમાં જાહેર ખર્ચ આપો. લવાજમ તથા જાહેર ખર્ચના ભાવ માટે લખો:

સેક્રટરી, ઈન્ડીઅન મર્ચન્ટ્સ એમ્પર

લાલજી નારણજી મેમોરીઅલ ઈન્ડીઅન મર્ચન્ટ્સ એમ્પર બિલ્ડિંગ,
બેંક-બે રેક્રેમેશન, ફોર્ટ મુંબઈ.

ભાગ્યોદય વેચાણપદ્ધતિ

આ પદ્ધતિ એવી છે કે ૪ થી ૪૦ નંબર લગાવવા માટે ૩૭ ચીજો દુકાનમાં રાખવામાં આવે છે. ધારો કે એક એક વસ્તુની કિંમત માત્ર ચાર આનાજ લેવાની છે તો ૩૭ ચીજો એવી રાખવી જોઈએ કે જે દરેક માણસને ઉપયોગી હોય અને તે ચીજ લગભગ ત્રણ આને પડતી હોય; કારણ કે, આવી ચીજોનું વેચાણ જલ્દી થાય છે અને તેથી વેચનારને નફોનો એક આનો મળે છે. બાકીની ૭ ચીજોમાંથી બે ચીજો ત્રણ રૂપિયાની કિંમતની, અને બે ચીજો બે રૂપિયાની કિંમતની તથા બે ચીજો એક રૂપિયાની કિંમતની રાખવી અને તેને આ પ્રમાણે નંબર આપવા:

ત્રણ રૂપિયાવાળી ચીજો — નંબર ૪ અને ૪૦. બે રૂપિયાવાળી ચીજો — નંબર ૫ અને ૩૯. એક રૂપિયાવાળી ચીજો — નંબર ૬ અને ૩૮. ત્રણ આનાવાળી ચીજો — નંબર ૭ અને ૩૭.

હવે રમવાનાં પતાંની એક સારી બાટ લઈ, તેમાંથી બધા રંગનાં ગોલા રાણી અને બાદશાહ કાઢી નાખો, અર્થાત્ માત્ર એકાએકી દસીઓ સુધીનાં ચારે રંગનાં મળીને ચાળીસ પતાં રાખો. હવે ચાર આના આપનારને એક ટિકિટ આપો. તે ટિકિટમાં એવી રીતે સ્પષ્ટ અક્ષરે છાપવું કે પતાં આ પેટીમાં પડ્યાં છે તેમાંથી એક એક વખત એક એમ ચાર વખત મળી ચાર પતાં લ્યો, તે ચારેના નંબરોનો (આંકડાઓનો) સરવાળો કરો અને જે સરવાળો થાય તે આંકડાની વસ્તુ લઈ લ્યો.

આ રીતે પ્રમાણિકપણે ગ્રાહકોને આકર્ષી શકાય છે, કેમકે જે ભારે ચીજો રાખી હોય છે તે ભાગ્યશાળીને જ મળે છે, બાકીના બધા ત્રણ ત્રણ આનાની કિંમતની ચીજ લઈ જાય છે અને વેપારીને ખુબ નફો થાય છે.

બદમાશ લોકો આ પતામાં ભળતાં પતાં ભેળવી દે નહિ તે માટે દરેક પતા પર શાહીથી વેપારીની છાપ મારવી અથવા તો એમ્બોસ કરવાની છાપ હોય તો તે છાપ લગાવવી. નહિતર બદમાશ લોકો વેપારીને છેતરીને ભારે કિંમતની વસ્તુઓ ઉપાડી જશે.

પતાંઓ અંધ પેટીમાં, માત્ર હાથ જ જાય પરંતુ પતાં જોઈ શકાય નહિ એવી રીતે રાખવાં, નહિતર બદમાશ લોકો એક વેળા પતાંઓ લઈ તેની ઉપર અમુક નિશાની કરી, પાછળથી હમેશ નિશાનીવાળાં પતાં લઈને ઊંચી કિંમતની વસ્તુઓ લઈ જશે અને વેપારીને લાભને બદલે હાનિ થશે.

આ યોજનાનું રહસ્ય એ છે કે નંબર ૪, જ્યારે ચાર એકા આવે ત્યારે જ થાય છે અને નંબર ૪૦, જ્યારે ચારે દસીઓ આવે ત્યારે જ થશે. આવી રીતે એક જ આંકડાનાં ચારે પતાં એક વેળા ભાગ્યે જ હાથમાં આવે છે. નંબર ૫ જ્યારે ત્રણ એકા અને એક બેકા આવે ત્યારે જ થાય છે અને નંબર ૩૯ જ્યારે ત્રણ દસીઓ અને એક નવી આવે ત્યારે જ થાય છે. આવા બનાવ ભાગ્યે જ બનતા હોઈ, તે નંબરની ચીજને ભારે કિંમતની રાખવામાં આવે છે.

નંબર ૬ અને ૩૮માં તેથી ઓછી કિંમતની વસ્તુઓ રાખવાનું કારણ એ છે કે બે એકા અને બે બેકા આવવાથી તેમજ ત્રણ એકા અને એક ત્રગી આવવાથી નંબર ૬ થાય છે, જ્યારે નંબર ૩૮, ત્રણ દસીઓ અને અઢી મળીને અથવા તો બે દસીઓ અને બે નવીઓ મળીને થાય છે. આ નંબરો આમ બે રીતે થતા હોવાથી ત્યાં ઓછી કિંમતની ચીજો રખાય છે.

આ પ્રકારની દુકાન કે સ્ટોલ કરનાર ગણતરી કરીને આવી રીતે ભારે ઓછી કિંમતની ચીજો, કયા નંબર ઉપર કેટલી કિંમતની રાખવી તે ખોતે નક્કી કરી શકે છે. ચીજો ખાસ કરીને સોને ઉપયોગી અને આકર્ષે એવી હોવી જરૂરી છે. નિરુપયોગી અને ભારે કિંમતની વસ્તુઓ લોકોને આકર્ષતી નથી.

આ પદ્ધતિમાં કશી પણ ચાલાકી ન હોવાથી ગમે તે માણસ આવું સ્ટોલો કે દુકાનો ખોલી શકે છે. ખાસ કરીને પ્રદર્શનો, મેળાઓ અને મોટાં શહેરોમાં આ પ્રકારની દુકાન ઉઘાડવાથી સારું વેચાણ થાય છે. ચાલાક અને ઉત્સાહી માણસો આવી અનેક પદ્ધતિઓ વખતો વખત શોધીને સારું કમાય છે. કારણ કે માલનું વેચાણ જેમ વધારે તેમ નફો પણ વધે છે. અને તેથી માલનું વેચાણ વધારવા આજકાલ આવી અનેક વેચાણ પદ્ધતિઓ બુદ્ધિશાળી વેપારીઓ શોધી કાઢે છે. આવી વેચાણ પદ્ધતિઓ નવાજ પ્રકારની હોવાથી લોકો તે તરફ ખૂબ આકર્ષાય છે અને તેથી માલનું વેચાણ વધે છે. યુરોપ, અમેરિકાના સુધરેલા દેશોમાં દિન પ્રતિદિન વેચાણની આકર્ષક રીતો શોધાતી રહે છે. અનેક એવી રીતો માલનું વેચાણ મોટા પ્રમાણમાં કરવામાં ઘણી વખત ઉપયોગી થઈ પડે છે અને શોધનારને સારી કમાણી કરી આપતી જણાય છે.

આ પદ્ધતિથી ગ્રાહકોને કશું નુકસાન થતું નથી, કેમકે તે ચાર આના ખર્ચે છે તેના પ્રમાણમાં તેને લગભગ એટલી જ કિંમતની કોઈ ને કોઈ વસ્તુ મળે છે; અને જો કોઈ ભારે કિંમતની વસ્તુ આવી જાય તો લાભ થાય છે. આ મુદ્દાઓ લોકોની સમજમાં બરાબર આવ્યાથી આ સ્ટોલ કે દુકાને લોકોની ઘરાકી સારી રહે છે અને તેથી માલનું વેચાણ વધું થાય છે.

કેટલાક ગ્રાહકોને આવેલી ચીજો કદી કદી પસંદ પડતી નથી તો આવી ચીજો પાછી રાખવા માટે નુકસાનીનો એક આનો લઈને, બીજી વખત ટિકિટ આપવાની રીત પણ ગ્રાહકોને આકર્ષવા માટે ઘણી ઉપયોગી છે. કેમકે એમ કરવા માટે ઘણા ગ્રાહકો ખુશી હોય છે. આમ બીજી વખત બીજો નંગર લાગે તો તેને ઉપયોગી ચીજ આવી જાય છે. અને તેથી તેને એક આનાના વધારાના ખર્ચમાં મનપસંદ ઉપયોગી ચીજ મળી જાય છે. આ નિયમની લોકોને સારી જાણ થાય તો માટે વેપારીઓ મોટા અક્ષરે આ વિગત દર્શાવતાં

ખોડ કે પાટીઆં ગ્રાહકોની નજરે પડે એવી જગાએ લટકાવવાં જોઈએ.

છેવટમાં વસ્તુઓ અનતાં સુધી સૌને ઉપયોગી થાય એવી અને જેટલી કિંમતની ટિકિટ હોય એટલીજ કિંમતે બજારમાં મળતી હોય — ખેશક, વેપારી ભાવે વેપારીને એક આને ઓછે મળે — એવી રાખવી જોઈએ. ઓછી કિંમતની વસ્તુઓ રાખવાથી ગ્રાહકો તે જોઈ પોતાને છેતરાયેલા માને છે અને બીજી વખત પોતે તો ટિકિટ લેતા નથી જ, પણ પોતાને મળેલી ઓછી કિંમતની વસ્તુઓ બીજાઓને બતાવી તેમને ય નહિ છેતરાવાની સલાહ આપે છે.

ખેતી, ઉદ્યોગ અને વેપારને લગતું સચિત્ર અને એકલું જ ગુજરાતી માસિક

કમર પરિચય

‘કમરે’ ગુજરાતી ભાષાને ઔદ્યોગિક સાહિત્યથી સમૃદ્ધ કરવામાં જે કીમતી ફાળો આપ્યો છે, તેવો ફાળો આજ લગી કોઈ લેખક, પ્રકાશક વા સામયિકે નથી આપ્યો. પોતાના ક્ષેત્રમાં એણે આજ સાડા આઠ વર્ષમાં લેગું કરેલું સાહિત્ય ગુજરાતી નિષ્ણાતોએ છેલ્લાં ૮૦ વર્ષમાં તૈયાર કરેલા સાહિત્ય કરતાં સહેજે વધી જાય છે.

એનો પૂછપરછ વિભાગ ગુજરાતીમાં જેમ મફત અને સર્વસામાન્ય ખબર-ખાતું છે, તેમ એનો પ્રયોગવિભાગ ગુજરાતીમાં એકલી જ પ્રમાણભૂત અને સરળ પ્રયોગ-શિક્ષણશાળા છે.

એનો પ્રચાર દરેક કોમ, દરેક ક્ષેત્ર, દરેક પ્રદેશમાં થયો છે. જેમ હિન્દુ-મુસલમાન-પારસી-ખ્રિસ્તીઓ એના વાંચકો છે, તેમ પુરૂષો, સ્ત્રીઓ અને બાળકો, ચાકરો, વેપારીઓ, ડૉક્ટરો અને વકીલો પણ એને વાંચે છે.

એણે પોતાના સાડા આઠ વર્ષના જીવનમાં ૨૬૮ ચિત્રો, ૪૭૫ તંત્રી-નોંધો, ૫૪૨ ખાસ હુન્નર-લેખો, ૨૦૭૪ પ્રયોગો, ૩૬૦ ખાસ વેપારી લેખો, ૫૭૭ પરચુરણ લેખો અને ૫૩૮૩ પૂછપરછોના જવાબો આપ્યા છે.

વાર્ષિક લવાજમ હિન્દમાં ફક્ત રૂપિયા ત્રણ [અર્થાત્ : રૂપિયા સવા ત્રણ-વિદેશ : શિલિંગ છ] છે અને ગમે તે માસથી ગ્રાહક થઈ શકાય છે.

સરનામું: કમર ઑફિસ, સોદાગરવાડા • સુરત

ફૂલોનાં અત્તર

ધણાઓનું માનવું છે કે અત્તર માત્ર આનંદ ઉપભોગની વસ્તુ છે. પરંતુ તેઓની આવી માન્યતા ભૂલભરેલી છે. કારણ કે અત્તર અને આરોગ્યને અતિશય નિકટનો સંબંધ છે. અત્તરની મીઠી સુગંધથી હરેક માણસનું મન પ્રકુલિત રહે છે. અને મન પ્રકુલિત રહેવાથી તેની ઘણી જ સારી અસર આરોગ્ય ઉપર થાય છે. વિદ્વાન વંદ્યો અને ડોક્ટરોનો એવો મત છે કે મન જોડેલો વખત આનંદમાં રહે છે તેટલું આરોગ્ય સાફ રહે છે. તેથી ક્ષયરોગીઓ સદાય આનંદમાં રહે એવા ઉપાયો લેવામાં આવે છે. અને એથી ક્ષય રોગમાં સારો ફાયદો પણ થાય છે. આ ઉપરથી સાબિત થાય છે કે મન આનંદમાં રહેવાથી તેની સારી અસર આરોગ્ય ઉપર ચોક્કસ થાય છે.

વળી અત્તરની સુગંધીમાં આરોગ્યને હાનિકારક જંતુઓનો કેટલેક અંશે નાશ કરવાનો અજબ ગુણુ રહેલો છે. આ ગુણુને લઈને જ આપણા માંગલિક અને ધાર્મિક આનંદ ઉત્સવોમાં સુગંધી પદાર્થોનો છુટથી ઉપયોગ કરવામાં આવે છે એટલું જ નહિ, પણ તે પદાર્થોને ઘણું જ મહત્વનું સ્થાન આપવામાં આવ્યું છે. તે ઉપરથી સાબિત થાય છે કે સુગંધી પદાર્થોનો ઉપયોગ આવા પ્રસંગોએ અતિશય અગત્યનો છે.

અત્તરનો ઉપયોગ આપણે ત્રણ રીતે કરીએ છીએ. ધૂપ અને અગરબત્તી બનાવવામાં તેનો ઉપયોગ કરીએ છીએ. તે સળગાવવાથી અત્તરની સુગંધી વાતાવરણમાં ફેલાય છે અને વાતાવરણની સુગંધી હવા શ્વાસ વાટે શરીરમાં દાખલ થાય છે. બીજો ઉપયોગ કેશ વર્ધક તેલ, સાબુ, સ્નો વગેરે સુગંધી વસ્તુઓ બનાવવામાં કરીએ છીએ. આ સુગંધી વસ્તુઓ શરીરે ચોળવાથી ચામડીનાં છિદ્રો વાટે શરીરમાં લોહી

સાથે તેની સુગંધી ભળે છે. ત્રીજો ઉપયોગ અત્તરનો દૂધ, શરબત, દંડાઈ વગેરે પીણાંઓને અને દૂધપાક, શિખંડ વગેરે મિષ્ટાન્નોને સુગંધી બનાવવામાં કરીએ છીએ. આ પીણાંઓ અને મિષ્ટાન્નોની સાથેની સુગંધી પણ શરીરમાં લોહી સાથે ભળે છે.

આ ત્રણ રીતે અત્તરની સુગંધી આપણાં શરીરમાં દાખલ થઈ ને રક્ત સાથે ભળે છે. અને આરોગ્યને હાનિકારક જંતુઓનો નાશ કરવામાં અગત્યનો ભાગ ભજવે છે. એટલું જ નહિ પણ આવાં સુગંધી પીણાંઓ અને મિષ્ટાન્નો તરફ આપણને ખૂબ રૂચિ થાય છે, અને જેટલો મનગમતો ખોરાક ખાવામાં આવે છે તેટલો જલદી પાચન થાય છે. અને તેથી તેને આરોગ્યદાયક ઉત્તમ ખોરાકમાં આહારશાસ્ત્રીઓ ગણે છે. આહારશાસ્ત્રીઓનો મત છે કે ખોરાક જલદી પાચન થાય અને આરોગ્યદાયક થાય તે માટે તેને જેમ સારી રીતે સ્વચ્છતાથી રાંધવો જોઈએ તેમ તેને રૂચિકારક પણ બનાવવો જોઈએ, જેથી તે ખાવાની રૂચિ ઉત્પન્ન થાય. તેથી જ મિષ્ટાન્નોને સુગંધી બનાવવામાં આવે છે તે ખોરાકને રૂચિકર બનાવવા માટે જ છે.

ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે અત્તરની સુગંધીમાં આરોગ્યને હાનિકારક જંતુઓનો નાશ કરવાનો મહત્ત્વનો ગુણ છે. તે વિષે એક વૈદકના માસિકમાં વાંચવામાં આવેલો દાખલો અહીં ઉતાર્યો છે. એક વખત એક શહેરમાં કોલેરાનો ભયંકર રોગ ફાટી નીકળ્યો. તેના ભોગ એક દવા બનાવવાના કારખાનાના કેટલાક લોકો થઈ પડ્યા. પણ આશ્ચર્યની બાબત એ છે કે એ કારખાનાના શરીરસંસ્કાર સામગ્રી (cosmetics) બનાવવાના વિભાગમાં કામ કરતા લોકોમાંથી કોઈ પણ કોલેરાનું ભોગ થયું નહિ. કારણ કે આવી વસ્તુઓ બનાવવામાં તેઓને સુગંધીનો અવશ્ય ઉપયોગ દરરોજ કરવો પડતો હતો. તે કારણથી તેઓ આ ભયંકર રોગના ભોગ થતા બચી ગયા.

ગામોમાં કે શહેરોમાં ચેપી રોગો ફાટી નીકળ્યા હોય ત્યારે હાનિકારક જંતુઓનો નાશ કરવા માટે શીનાઈલ સંડાસ, મેરીઓ વ-

ગેરેમાં છાંટવાની ડોક્ટરો અને વૈદ્યો સૌને ભલામણ કરે છે. પરંતુ શીનાઈલિની વાસ ઘણા લોકોને ગમતી નથી. તેથી આવા શ્રીમંત લોકોના ઉપયોગ માટે સુગંધી દ્રવ્યોનું જંતુનાશક મિશ્રણ તૈયાર કરવામાં આવ્યું છે. આ સુગંધી મિશ્રણમાં જંતુનાશકપણાનો કેટલો ગુણ છે તે તેઓએ પ્રયોગો કરીને સિદ્ધ કર્યું છે.

આજકાલ અમેરિકા અને યુરોપના દેશોમાં લખવાના અને શાહીચૂસ કાગળ સુગંધી વાપરવાની ફેશન ચાલે છે. ફાઉન્ટેન પેનની અને રબર સ્ટેમ્પની સુગંધી શાહી બજારમાં વેચાતી મળી શકે છે. એટલું જ નહિ પણ દિવાસળી જેવી સામાન્ય વસ્તુને પણ સુગંધી બનાવવાના અખતરાઓ કેટલાંક કારખાનાવાળાઓ તરફથી ચાલુ છે. તેથી ટુંક સમયમાં આવી સુગંધી દિવાસળીઓ બજારમાં વેચાતી મળી શકશે એવી આશા રખાય છે.

આ બધું જાણ્યા પછી સૌની ખાતરી થશે કે અત્તરમાં હાનિકારક જંતુઓનો નાશ કરવાનો અને મનને આનંદમાં રાખવાનો અજબ ગુણ રહેલો છે. તેથી તેનો ઉપયોગ માત્ર આનંદ ઉપભોગ માટે જ નથી પણ આરોગ્ય જાળવવા માટે અતિ મહત્વનો છે. આ બે અજબ ગુણોને લીધે જ આપણે ત્યાં માંગલિક અને ધાર્મિક આનંદ ઉત્સવો પ્રસંગે અત્તરનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે તેમાં ખાસ રહસ્ય રહેલું છે. અને તેથી તેનો ઉપયોગ વાજબી છે એમ સૌની હવે ખાતરી થઈ હશે જ.

[૨]

એકાદ બે સૈકા પહેલાં આપણા દેશમાં ફૂલોનાં અત્તરનો ઉદ્યોગ ધીકતો ચાલતો હતો. કારણ કે તે વખતે બાદશાહો, રાજાઓ, અમીરો, ઉમરાવો, શ્રીમંતો અને મોટા અમલદારો મિજલસોમાં અને બીજા ધાર્મિક અને માંગલિક આનંદ ઉત્સવો પ્રસંગે ફૂલોનાં અત્તરનો ઉપયોગ ઠીક ઠીક પ્રમાણમાં કરતા હતા એમ માનવાને ઘણું

કારણો મળી આવે છે. તેથી તે સમયે આપણા દેશમાં સુગંધી ફૂલોનાં વાવેતરો મોટા પ્રમાણમાં ઘણે સ્થળે થતાં હતાં. આ વાવેતરોને લઈને ત્યાંની આસપાસનું વાતાવરણ ફૂલોની સુગંધથી બહારી રહેતું હતું. અને હજારો લોકોનું અત્તરના ઉદ્યોગમાંથી ગુજરાન ચાલતું હતું. પરંતુ ગયા સૈકાથી આ ઉદ્યોગની પડતી દશા શરૂ થઈ. કેમકે ગયા સૈકામાં યાંત્રિક અને વૈજ્ઞાનિક મહાન શોધોની શરૂઆત થઈ. તેને લઈને કાળા કાળા પથરના કોયલામાંથી નકલી અત્તર (Synthetic Ottos) બનાવવાની અજબ શોધ કરવામાં આવી. આ નકલી અત્તર માટે જોઈતો કાચો માલ-પથર કોયલા વિપુલ પ્રમાણમાં સસ્તા ભાવે મળી શકે છે. અને એક વખત કારખાનું શરૂ થયું કે પછી દરરોજ નિયમસર ચોક્કસ પ્રમાણમાં નકલી અત્તર બની શકે છે. આ કારણોને લઈને નકલી અત્તરો ફૂલોનાં અસલી અત્તરો કરતાં ઘણાં સસ્તાં વેચાય છે. તેથી ફૂલોનાં અસલી મોંઘાં અત્તરોનો કોઈ ભાવ પૂછતું નથી. પરિણામે હિંદમાંથી અત્તરના ઉદ્યોગનો સંપૂર્ણ નાશ થયો છે. તેના નાશથી શહેરના લોકોને જોડણું નુકસાન થયું છે તેથી અનેકગણું વિશેષ નુકસાન ગ્રામ્ય લોકોને થયું છે. કારણ કે અત્તરનો ઉદ્યોગ મુખ્યત્વે ગામડાંઓમાં ચાલતો હતો. ફૂલોનાં મોટાં વાવેતરો ગામડાંઓના બગીચાઓમાં જ કરવામાં આવતાં હતાં. તે વાવેતરો અત્તરના ઉદ્યોગનો નાશ થવાથી હવે બંધ થઈ ગયાં છે.

હમણાં કેટલોક વખત થયાં ગ્રામ્ય ઉદ્યોગોને સજીવન કરવાની પ્રવૃત્તિઓને વેગ મળવા લાગ્યો છે. મહાસભાવાદી પ્રધાનો અને કેટલાંક દેશી રાજ્યોના દુરદેશી રાજવીઓ આ પ્રવૃત્તિને બનતો વેગ આપવા માટે કંઈક અંશે પ્રયત્ન કરી રહ્યા છે. અખિલ હિંદ ગ્રામ્ય ઉદ્યોગ સંઘ ખાસ કરીને ગ્રામ્ય ઉદ્યોગોને સજીવન કરવામાં સંગીન કાર્ય કરે છે. છતાં પણ ગ્રામ્ય ઉદ્યોગોનો વિકાસ ઘણી જ ધીમી ગતિએ થાય છે. તેનું મુખ્ય કારણ એ છે કે આપણા લોકોનો મોટો

ભાગ ગ્રામ્ય ઉદ્યોગોની વસ્તુઓ ખરીદવા તરફ ખિન્નકુલ બેદરકાર રહે છે. જ્યાં સુધી આપણા લોકો ગ્રામ્ય ઉદ્યોગોની વસ્તુઓ ખરીદવામાં રસ લેતા થાય નહિ ત્યાં સુધી ગ્રામ્ય ઉદ્યોગોને પૂરતું ઉત્તેજન મળે નહિ અને તેઓનો વિકાસ તીવ્ર ગતિએ થાય નહિ. તેથી દેશાભિમાની વિદ્વાન લેખકો અને પત્રકારોનો એ ધર્મ છે કે તેઓએ ગ્રામ્ય ઉદ્યોગોની વસ્તુઓ લોકો ખરીદતા થાય તે માટે બનતો પ્રયત્ન કરવામાં યોગ્ય કાળો આપવો જોઈએ.

ફૂલોનાં અત્તરોનો ઉદ્યોગ ખાસ કરીને ગ્રામ્ય ઉદ્યોગ છે. તે ગયા સૈકા સુધી હિંદમાં ધીકતો ચાલતો હતો, પણ નકલી અત્તરોની શોધ પછી આ ઉદ્યોગનો નાશ થયો છે. તેને હવે ફરી સજીવન કરી શકાય તેમ છે. કેમકે આપણા દેશની આબોહવા અને રસાળ ભૂમિ સુગંધી ફૂલોનાં વાવેતરો માટે અનુકૂળ છે. વળી ફૂલોમાંથી અત્તરો ખેંચવા માટે ભારે કિંમતનાં યંત્રોની જરૂર પડતી નથી. તેને માટે જોઈતાં સાધનો જુગ્મ છે. પરંતુ ખાસ જરૂર છે આ મોંઘાં અત્તરનું વેચાણ થઈ શકે તેવી વ્યવસ્થા કરવાની. આજની સખત નાણાં-ભીડ અને ભૂખમરાથી ખીડતા હિંદના કંગાળ લોકો આવું મોંઘું અત્તર ખરીદી શકે તેમ નથી. છતાં પણ જો દેશાભિમાનથી પ્રેરાઈને આપણા રાજવીઓ, જાગીરદારો, શ્રીમંતો અને દેવમંદિરના કાર્યકર્તાઓ ફૂલોનાં અસલી અત્તરો વાપરવાનો જ આગ્રહ રાખે તો આ ઉદ્યોગ ફરી સજીવન થઈ શકે તેમ છે. આ ઉદ્યોગ સજીવન થવાથી કેટલાક બાગવાનોને નવો રોજગાર મળે એમાં શંકા નથી. વળી જેટલા પ્રમાણમાં સુગંધી ફૂલોનાં વાવેતરો વધારે થાય એટલા પ્રમાણમાં લીલી વનસ્પતિ વધે અને તેની અસર વાતાવરણને ઠંડું રાખી વરસાદનું આકર્ષણ કરવામાં સારી થાય. વળી ફૂલોની સુગંધી ત્યાંના વાતાવરણમાં ફેલાય, અને વાતાવરણને મધમધતી સુગંધીથી ભરી દઈને ત્યાંના લોકોનું આરોગ્ય જાળવવામાં અગત્યનો ભાગ ભજવે એ શું ઓછા મહત્વની બાબત છે?

[૩]

ફૂલોનાં શુદ્ધ અત્તર ખેંચવા માટે માત્ર અર્ક ખેંચવાના યંત્ર (Distilator)ની જરૂરત છે. આ યંત્ર અગ્નરમાં દેશી અને વિદેશી બનાવટનાં તૈયાર વેચાતાં મળે છે પણ તે મોંઘાં મળે છે. પણ જો કોઈ ધારે તો આવું કામચલાઉ યંત્ર માત્ર રૂપિયા ૩)માં બનાવી શકે છે. કોઈ પણ પતરાંની વસ્તુઓ બનાવનાર હોશિયાર કારીગર આવું યંત્ર બનાવી શકે છે. શ્રી. ઓ. એચ ટાંકે આવું યંત્ર કેરોસીનના ખાલી બે ડબ્બા વાપરીને બનાવરાવ્યું છે. તેની બનાવટ નીચે પ્રમાણે છે:

આ યંત્રની બનાવટ સાવ સારી છે. કેરોસીનના બે ખાલી ડબ્બામાંથી એક ડબ્બાની ઉપર એક બાજુના ખૂણામાં ઘી કે તેલ ભરવા માટે આપણે ઢાંકણું બનાવીએ છીએ તેવું ઢાંકણું બનાવરાવ્યું છે. આ ઢાંકણું એટલા માટે છે કે તે ઉઘાડીને ડબ્બામાં ધ્રુવ અને પાણી ભરી શકાય. આ ડબ્બાની ઉપરના વચ્ચેના ભાગમાં પહેાળું છેદ કરીને તે ઉપર ઊંધું નાળસું એવી રીતે લગાડવામાં આવ્યું છે કે નીચેનો ભાગ પહેાળો છે અને ઉપરનો ભાગ સાંકડો છે. ઉપરના સાંકડા ભાગને છેડે એક નળી લગાડી છે. આ નળી બીજા ડબ્બાની અંદરની બાજુમાં લગાડીને તેનાં તળીઆમાં થઈને સામેની બાજુએ બહાર કાઢવામાં આવી છે. આ બીજા ડબ્બાની અંદર ટાંકું પાણી ભરવામાં આવે છે. તેને લીધે નળીમાંથી પસાર થતી વરાળ ઠંડી થઈને પ્રવાહી રૂપે બહાર નીકળે છે. આ ડબ્બામાંનું ટાંકું પાણી જ્યારે જ્યારે ગરમ થઈ જાય છે ત્યારે ત્યારે તે બહાર કાઢી નાખવું જોઈએ છે. તે માટે ડબ્બાની એક બાજુએ છેદ રાખવામાં આવ્યું છે. તે છેદનું ખૂચ કાઢવાથી ગરમ પાણી બહાર વહી જાય છે. અને બીજું ટાંકું પાણી તે ડબ્બામાં રેડવામાં આવે છે. જ્યાં પાણીનાં નળની સગવડ હોય ત્યાં ઉપરથી ટાંકું પાણી રેડવું ચાલુ રાખવામાં આવે છે અને નીચેથી ગરમ પાણી વહી જવા દેવા માટે છેદ ખુલ્લું રાખવામાં આવે છે. આ ડબ્બાનાં તળીઆમાંથી નળીનો જે છેડો બહાર

રાખ્યો છે તેમાંથી વરાળ ઠંડી થઈને જે પ્રવાહી બહાર આવે છે તે નીચે રાખેલા એક વાસણમાં એકઠું થાય છે. અર્ક ખેંચવાનાં યંત્રની આવી સાદી બનાવટ છે.

ગુલાબનાં ફૂલ ૧ શેર અને પાણી ૧૦ શેરને ઢાંકણાંવાળા ડબ્બામાં ભરવામાં આવે છે. પછી તે ડબ્બાને ચૂંસ ચડાવીને તેની નીચે બગતું કરવામાં આવે છે. તેથી ગુલાબનાં ફૂલ પાણી સાથે ઉકળે છે અને તેનું અત્તર પાણીની વરાળ સાથે ભળીને નળી વાટે ગુલાબજળ સાથે બહાર વાસણ મૂક્યું હોય છે તેમાં એકત્ર થાય છે. આ ગુલાબજળને આખી રાત સ્થિર રહેવા દેવાથી સવારે તેના ઉપર તેલ જેવો પદાર્થ તરતો માલમ પડે છે. તે પદાર્થ જ ગુલાબનું શુદ્ધ અત્તર છે. કહેવાય છે કે ગુલાબનાં એક લાખ ફૂલમાંથી માત્ર એક તોલો જ શુદ્ધ અત્તર મળે છે. આ કારણને લઈને ગુલાબનું શુદ્ધ અત્તર બહુ જ મોંઘું મળે છે. પરંતુ ગુલાબનું શુદ્ધ અત્તર બહુ જ ઓછું બનાવવામાં આવે છે. આપણા દેશમાં ખાસ કરીને ઘણે સ્થળે ગુલાબજળનો દવાઓમાં, સ્વાદિષ્ટ પીણાઓમાં, મીઠાઈઓમાં, પીવાનાં પાણીમાં અને કોઈ કોઈ વખત ન્દાવાનાં પાણી વગેરેમાં ઉપયોગ થાય છે. તેથી તેનું વેચાણ આપણા દેશમાં ઘણે સ્થળે સાફ થઈ શકે છે. ગુલાબનાં અત્તર અને જળની જેમ ફેવડાનું અત્તર અને જળ બનાવવામાં આવે છે. અને તે ઉપર પ્રમાણે જ ઉપયોગમાં આવે છે.

વળી સોયા, વરીઆળી, તુલસી વગેરેનાં બીમાંથી તેલ (Essential Oils) ખેંચવામાં આવે છે. આમાંથી જેનું તેલ ખેંચવું હોય તેનાં ૧ શેર બી નવાં લઈને સોજી, વીણી, ઝાટકીને સાફ કરીને, તડકે સૂકવીને ઘંટીમાં દળીને તેનો ભુકો કરવો. તે ૧ શેર ભુકાને ૧૦ શેર પાણીમાં ૨૪ કલાક ભીંજવી રાખીને પછી પાણીસહિત પહેલા ડબ્બામાં ભરવો. પછી તે ડબ્બા નીચે બગતું કરવાથી તેનું તેલ પાણીની વરાળ સાથે નળી વાટે ઠંડું પડીને, નળીની બહારને છેડે રાખેલાં વાસણમાં પાણી સાથે એકત્ર થશે. તે વાસણને આખી રાત

સ્થિર રાખવાથી પાણી ઉપર તેલ તરી આવશે તે રૂનાં પુમડાં વડે કે પક્ષીનાં પીછાં વડે જુદું કાઢીને શીશીમાં ભરી લેવું. અને પાણી રહે તે બીજા ઉપયોગમાં લેવું. જાનરમાં જે સોવાનાં પાણી (Dill Water)ની શીશીઓ વેચાય છે, તે આવી રીતે બનાવવામાં આવે છે. આ સોવાનું પાણી નાનાં નાનાં ધાવણાં બાળકોને દરરોજ ચમચી જે ચમચી પાવાથી દુધ પચી જાય છે અને વાછ લાગતું નથી.

ઉપર પ્રમાણે બીજા ઘણી વસ્તુઓના ચર્ક આ યંત્ર વડે ખેંચી શકાય છે. આપણા દેશમાં ફૂલોનાં શુદ્ધ અત્તર ખેંચવા માટે મોટા પ્રમાણમાં ફૂલો મળી શકતાં નથી. તેથી ચંદનના તેલ વડે ફૂલોનાં અત્તર બનાવવાના કેટલાક પ્રયોગો આ પછીના વિભાગમાં આપવામાં આવ્યા છે.

[૪]

કેટલાંક સુગંધી ફૂલોમાંથી અત્તર ખેંચવાના થોડાક પ્રયોગો અહીં આપ્યા છે આ બધા ય પ્રયોગો ‘ગૃહસ્થ મંગલ’ બંગાળી માસિકમાંથી આભાર સાથે લીધા છે.

અત્તર ખેંચવા માટે ફૂલો તરત જ ખીલેલાં તાજાં જ લેવાં જોઈએ. અને તેઓને વીણીને ધૂળ, કચરો, કસ્તર વગેરે હાથ તે કાઢી નાખવાં. આવી રીતે સાફ કરેલાં ફૂલોનો ઉપયોગ અત્તર ખેંચવા માટે કરવો જોઈએ.

જો એકવારની ક્રિયાથી અત્તર જોઈએ તેવી સુગંધીવાળું ન થાય તો એનાં એ અત્તર ઉપર એની એ ક્રિયા ફરી ફરીને કરવાથી જોઈએ તેવી સુગંધીવાળું અત્તર તૈયાર થઈ શકે છે.

ગુલાબનું અત્તર

એક જ જાતનાં અને એક જ રંગનાં ગુલાબનાં ફૂલ લઈ, તેની પાંખડીઓ મંભાગથી ચૂંટી લઈને તૈયાર રાખવી. પછી એક કાચના

ખૂચવાળો શીશો લઘ તેમાં ૧ રતલ (૧૬ ઑંસ) ચોકખું ચંદનનું તેલ (Pure Sandalwood Oil) ભરવું. અને તે શીશાને ખૂચ દધને એક તપેલીમાં રાખવો. પછી તે શીશો ડૂબે નહીં એટલું ચોકખું પાણી તે તપેલીમાં રેડવું. આ તપેલીને ચુલે ચડાવીને નીચે બગતું કરીને અર્ધા કલાક પાણીને ઉકાળવું. અર્ધા કલાક પછી તપેલીને ચૂલા ઉપરથી નીચે ઉતારી તેમાંથી શીશો બહાર કાઢી લઘ તેમાં ૧૦ તોલા ગુલાબનાં ફૂલની પાંખડીઓ ભરવી. આ પાંખડીઓ કાચની સળી વડે શીશામાંનાં ચંદનનાં તેલમાં ડુગાવી દધને શીશાને ખૂચ મારીને એક કલાક સ્થિર રહેવા દેવો. ત્યાર બાદ તેલને પાંખડીઓ સહિત ફલાલીનનાં સાક કપડાંના ટુકડામાં નાખીને વળ દધને તેલને ગાળી લેવું. અને ફલાલીનમાંની પાંખડીઓ ફેંકી દેવી. આ તેલને શીશામાં ભરી ખૂચ દધને ૧ મહિના સુધી આખો દિવસ તડકા રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવાથી ઉત્તમ પ્રકારનું ગુલાબનું અત્તર તૈયાર થશે.

આ અત્તરને નાની નાની અત્તરની શીશીઓમાં ભરતાં પહેલાં તેને ફિલ્ટર પેપરથી ગાળી લેવાથી એકદમ સ્વચ્છ થઈ જશે.

મોગરાનું અત્તર

એક કાચના ખૂચવાળા શીશામાં ૨ શેર મોગરાનાં ફૂલ ભરવાં અને તેમાં ૧ શેર ચંદનનું ચોકખું તેલ ભરવું; પછી તે શીશાને ખૂચ દધને તપેલીમાં રાખીને તે ડૂબે નહીં એટલું ચોકખું પાણી ભરવું અને તપેલીને ચૂલે ચડાવીને નીચે બગતું કરીને પાણીને અર્ધા કલાક ઉકાળવું. પછી તપેલીમાંથી શીશો કાઢી લઘને તેને ૧૫ દિવસ સુધી જ્યાં આખો દિવસ તડકા રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવો. પછી તેલને ફલાલીનનાં કપડાંના સાક ટુકડામાં નાખીને વળ દધને ગાળી લેવાથી ચોકખું તેલ નીકળી આવશે અને ફૂલ ફલાલીનમાં રહે તેને ફેંકી દેવાં. આ તેલ તે જ મોગરાનું અત્તર છે. આજ રીતે ડોલરનાં ફૂલનું અત્તર ખેંચવામાં આવે છે.

જુધનું અત્તર

એક કાચનાં ખૂચવાળો શીશો લઈ તેમાં ૧૦ તોલા જુધનાં ફૂલ ભરીને તેમાં ૧ રતલ ચંદનનું ચોકળું તેલ ભરવું. પછી તે શીશાને ખૂચ દબાવે તપેલીમાં રાખીને તે ડૂબે નહિ એટલું ચોકળું પાણી ભરવું. અને તપેલીને ચૂલે ચડાવી, નીચે જળતું કરીને અધો કલાક પાણીને ઉકાળવું. પછી તપેલીને નીચે ઉતારી તેમાંથી શીશાને કાઢીને ૧૬ કલાક સુધી સ્થિર રહેવા દઈ તેલને ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા વડે ગાળી લઈને ફૂલને ફેંકી દેવાં. આવી રીતે ૧૦ વખત જુધનાં તાળું ફૂલ તે ચંદનના તેલમાં નાખીને ઉપરની ક્રિયા ફરી ફરીને કરવી. છેવટે તેલને ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા વડે ગાળી લઈને ફૂલને ફેંકી દેવાં. આ જુધનાં અત્તરના શીશાને ખૂચ દબાવે એક મહિના સુધી ત્યાં આખો દિવસ તડકે રહેતો હોય ત્યાં રાખવો. તેથી ઉત્તમ પ્રકારનું જુધનું અત્તર તૈયાર થશે. આ પ્રમાણે ચમેલી અને જામનું અત્તર તૈયાર થઈ શકે છે.

હીનાનું અત્તર

એક કાચની બરણી લઈને તેમાં ૧૦ તોલા હીનાનાં સ્વચ્છ ફૂલ પાથરી, તેનાં ઉપર ૧૫ ગ્રેન (૧ ગ્રામ) લોઆનનાં ફૂલ (Benzoic Acid)નો ભુકો છાંટવો. અને તેના ઉપર ૧ પાઇટ (૨૦ ઓંસ) ચંદનનું ચોકળું તેલ રેડવું. પછી તે બરણીને ઢાંકણું ઢાંકીને ૧૬ દિવસ તડકે રાખી, ચંદનનાં તેલને ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડાથી ગાળી લેવું. ફરી તે તેલમાં ૧૫ તોલા હીનાનાં સ્વચ્છ ફૂલ ડુબાવીને તે બરણીને ઢાંકણું ઢાંકીને ૧ મહિના સુધી તડકે રાખવી. પછી ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા વડે તેલ ગાળી લઈને ફૂલને ફેંકી દેવાં. એટલે હીનાનું અત્તર તૈયાર થશે.

કસ્તૂરીયુક્ત હીનાનું અત્તર

આરસ પહાણની બરણીમાં ૨૦ તોલા હીનાનાં ફૂલ નાખી તેમાં

૬ ઔસ ચંદનનું ચોકખું તેલ રેડી, તે જેઠને ખરલમાં ઘુંટીને એક કાચના ખૂચવાળા શીશામાં ભરવાં. પછી ૬ ગ્રેન અસલ કરતુરી, ૬ ઔસ ચંદનના ચોકખા તેલમાં ખરલમાં ઘુંટીને ઉપરના શીશામાં રેડવું. પછી તે શીશાને ખૂચ દહને ૧ મહિના સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય તે જગાએ રાખવો. પછી તેલને ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા વડે ગાળી લેવાથી કરતુરીયુક્ત હીનાનું અત્તર તૈયાર થશે.

બકુલનું અત્તર

૫ શેર બકુલનાં ફૂલ લઈને એક કાચની ખરણીમાં ભરીને તેમાં ૧૬ શેર ચોકખું પાણી રેડવું. તેમાં ૧૧ તોલો (૧૧ ઔસ) સામાન્ય ખાવાનું મીઠું અથવા તો ટેબલ સોલ્ટ (Table Salt) ઝીણું વાટીને નાખવું. પછી તે ખરણીને ઢાંકણું ઢાંકીને આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવી. ૫ દિવસ પછી આ ખરણીમાં ઉપર અત્તર તરતું માલમ પડશે. તે દરરોજ સવારમાં ૩નાં પુમડાં વડે કે પક્ષીનાં પીછાં વડે એક બીજી શીશીમાં જુદું કાઢી લેવું. આવી રીતે જ્યાં સુધી અત્તર પાણી ઉપર તરી આવે ત્યાંસુધી દરરોજ કાઢી લેવું. પછી તે અત્તરવાળી શીશીને એક અહવાડીઆ સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ ખૂચ દહને રાખવી. પછી અત્તરને ફિલ્ટર પેપરથી ગાળી લેવાથી સ્વચ્છ થઈ જશે. અત્તરની સાથે પાણી હોય તો તે નીચે રહી જાય એવી રીતે શીશીમાંથી માત્ર અત્તર લઈ લેવું.

સોન ચંપાનું અત્તર

૫૦૦ ફૂલ સોન ચંપાનાં કાચની ખરણીમાં ભરી તેના ઉપર ૧૫ ગ્રેન (૧ ગ્રામ) લોખાનના ફૂલ (Benzoic Acid) છાંટીને તેના ઉપર ૧૧૧ રતલ (૨૪ ઔસ) ચંદનનું ચોકખું તેલ રેડવું. પછી ખરણીને ઢાંકણું દહને ૧ મહિના સુધી જ્યાં આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય તે જગાએ રાખવી. પછી ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા

વડે તેલને ગાળીને ફૂલને ફેંકી દેવાં. આ તેલના શીશાને ખૂચ દહને ૧૫ દિવસ સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવો. તેથી સોનચંપાનું અત્તર તૈયાર થશે.

લીલા ચંપાનું અત્તર

૧૦૦ લીલા ચંપાનાં ફૂલ લઈને એક કાચના ખૂચવાળા શીશામાં ભરવાં. અને તેમાં ૨ રતલ ચંદનનું ચોકળું તેલ રેડવું. પછી તે શીશાને ખૂચ બંધ કરીને એક તપેલીમાં રાખીને તે ડૂબે નહીં એટલું ચોકળું પાણી રેડી, તપેલીને ચૂલે ચડાવી નીચે બગતું કરીને પાણીને ૧ કલાક સુધી ઉકાળવું. ત્યાર પછી તેમાંથી શીશાને કાઢીને ૨૪ કલાક સ્થિર રહેવા દેવો. પછી તેલને ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા વડે ગાળી લઈને ફૂલને ફેંકી દેવાં. ફરીથી તે તેલને શીશામાં ભરીને તેમાં ૧૦૦ તામ્ર બીજાં ફૂલો નાખી, તે શીશાને ખૂચ દહને ૧૬ દિવસ જ્યાં આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવો. પછી તે તેલને ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા વડે ગાળી લઈને ફૂલને ફેંકી દેવાં અને તેલને શીશામાં ભરી, ખૂચ દહને ૧ મહિના સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવાથી લીલા ચંપાનું અત્તર તૈયાર થશે.

જંગલી ચંપાનું અત્તર

૪૦૦ જંગલી ચંપાનાં ફૂલ લાવી, તેની પાંખડીઓ વીળીને એક શીશામાં ભરી. પછી તેના ઉપર ૧૫ ગ્રેન (૧ ગ્રામ) લોખાનનાં ફૂલ (Benzoic Acid) ઢાંટીને તેમાં ૧૫૫ રતલ (૨૪ ઔંસ) ચંદનનું ચોકળું તેલ રેડવું. પછી શીશાને ખૂચ દહને ૧૫ દિવસ સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવો. પછી ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા વડે તેલને ગાળી લઈને ફૂલને ફેંકી દેવાં. આ તેલને એક શીશામાં ભરી, ખૂચ દહને ૧ મહિના સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવાથી જંગલી ચંપાનું અત્તર તૈયાર થશે.

નાગ ચંપાનું અત્તર

એક કાચના ખૂચવાળા શીશામાં ૧ શેર નાગ ચંપાનાં ફૂલ ભરી તેમાં ૧ શેર ચંદનનું ચોકખું તેલ રેડવું. પછી તે શીશાનું ખૂચ બંધ કરીને એક તપેલીમાં રાખીને તે ડૂબે નહિ એટલું ચોકખું પાણી તે તપેલીમાં રેડવું. પછી તે તપેલીને ચૂસે ચડાવીને નીચે બળતું કરી પાણીને ૦૧ કલાક ઉકાળવું. અને ત્યાર પછી શીશાને તેમાંથી બહાર કાઢીને ૨૪ કલાક સ્થિર રહેવા દેવો. પછી ફલાલીનનાં કપડાંનાં સાફ ટુકડા વડે તેલને ગાળી લઈને ફૂલને ઝેંકી દેવાં. પછી તે તેલને પાછું શીશામાં ભરીને તેમાં બીજાં તાજાં ફૂલ ૧ શેર નાખીને તેનું ખૂચ બંધ કરી તે શીશાને તપેલીમાં રાખીને, તે તપેલીમાં શીશો ડૂબે નહિ એટલું ચોકખું પાણી રેડી, તેને ચૂસે ચડાવીને નીચે બળતું કરવું. ૦૧ કલાક પાણીને ઉકાળીને તપેલીને નીચે ઉતારી તેમાંથી શીશો કાઢી લઈને ૧૫ દિવસ સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવો. પછી તેલને ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા વડે ગાળી લઈને ફૂલને ઝેંકી દો. અને તેલને શીશામાં ભરીને ખૂચ બંધ કરી ૧ મહિના સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખો, તે નાગ ચંપાનું અત્તર તૈયાર થશે.

કેવડાનું અત્તર

એક શીશામાં ૦૧ શેર કેવડાના ડોડાના કટકા કરીને ભરવા. પછી તેમાં ૦૧ શેર ચંદનનું ચોકખું તેલ રેડવું. શીશાને ખૂચ દઈને ૨૪ કલાક સ્થિર રહેવા દેવો. પછી તેલને ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા વડે ગાળી લઈને કેવડાના ડોડાના કટકાને ઝેંકી દેવા. વળી પાછું તેલને શીશામાં ભરીને તેમાં ૧ નવટાંક તાજા ડોડાના કટકા તેમાં નાખવા. અને શીશાને ખૂચ દઈને ૨૪ કલાક રહેવા દઈને તેલને ફલાલીનનાં ટુકડાથી ગાળી લઈને કેવડાના ડોડાના કટકાને ઝેંકી દેવા. આ ક્રિયા ફરી ફરીને ૧૦ વખત કરવી. પછી તેલને શીશામાં

ભરીને ૧ મહિના સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખીને ફિલ્ટર પેપરથી ગાળી લેવાથી કેવડાનું અત્તર તૈયાર થશે.

ગંધરાજનું અત્તર

ગંધરાજનાં ફૂલ લાવીને તેની પાંખડીઓ ચૂંટી લેવી. ૧૧ શેર પાંખડીઓ એક કાચની બરણીમાં ભરી તેનાં ઉપર એક ઓઈસ (૨૧૧ તોલા) કાર્બોનેટ ઓફ મેગ્નેશીયા (Carbonate of Magnesia)નો ભુકો છાંટવો. આવી રીતે તે બરણીમાં ગંધરાજનાં ફૂલની પાંખડીઓનાં અને કાર્બોનેટ ઓફ મેગ્નેશીયાના ૧૦ થર દેવા. પછી તે બરણીને ઢાંકણું ઢાંકીને ૧૫ દિવસ સુધી જ્યાં આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવી. પછી તેલને ફલાલીનનાં કપડાંના સાફ ટુકડા વડે ગાળી લઈને ફૂલને ફેંકી દેવાં. બાદ તેલને એક કાચના ખૂચવાળી શીશીમાં ભરીને, તેને ખૂચ દઈને ૧ મહિના સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખવાથી ગંધરાજનું અત્તર તૈયાર થશે.

હસનો હીનાનું અત્તર

સૂર્યોસ્ત સમયે હસનો હીનાનાં ૫ શેર ફૂલ લેવાં. પછી એક કાચની સાફ બરણી લઈ તેમાં ૧ શેર ફૂલનો થર (Layer) બિછાવી તેની ઉપર ફલાલીનના કપડાનો સાફ ટુકડો જે બરણીની પહોળાઈના માપનો કાપેલ હોય તે ઢાંકી દેવો. આવી રીતે બાકીનાં ૪ શેર ફૂલના ૪ થર દઈને દરેક થર ઉપર ફલાલીનનાં કપડાંનો સાફ ટુકડો ઢાંકવો. પછી તેના ઉપર ૧૧ રતલ (૧ પાર્ઝટ) ચોકળું ચંદનનું તેલ રેડવું. પછી બરણીનું ઢાંકણું ઢાંકીને ૨૦ દિવસ સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય તે જગાએ રાખવી. પછી ફૂલ અને ફલાલીનનાં ટુકડાઓને બરાબર નીચેથી લઈને તેલને ગાળી લેવું. તે તેલને કાચના ખૂચવાળી શીશીમાં ભરીને, ખૂચ દઈને શીશીને ૧ મહિના સુધી આખો દિવસ તડકો રહેતો હોય એવી જગાએ રાખીને ફિલ્ટર પેપરથી ગાળી લેવાથી હસનો હીનાનું અત્તર તૈયાર થશે.

ડ્રાય ઍટરીની બનાવટ

પ્રાથમિક સેલોની કેટલીક બંતો જમાનાઓ પહેલાં બજારમાં મળી હતી. પરંતુ સુધારાના આગમન સાથે તેમાંની થોડી પસંદગી માત્ર સિવાયની લગભગ બધીનો પ્રચાર બંધ થયો. સસ્તી, ગમે પારે વાપરવી હોય તો તૈયાર, સરળ, ભયરહિત, અને ભાંગે નહિ મેવા બધા ગુણોને લીધે ડ્રાય ઍટરી સર્વથા સર્વોત્કૃષ્ટ સાબિત થઈ છે. બધી ડ્રાય સેલો લક્ષ્યાંત્રિ સેલો જ છે. ફેર માત્ર એટલો જ કે ડ્રાય સેલોમાં વિદ્યુતવાહી દ્રાવણ લાદી જેવા મિશ્રણનાં સ્વરૂપમાં હોય છે. સેલમાંથી વધારેમાં વધારે છે વિદ્યુતશક્તિ ઉત્પન્ન થાય છે તે લગભગ ૧.૫ વોલ્ટ્સ હોય છે જ્યારે છંડાઓ બહારથી બાંધાના તારથી જોડાયેલા હોય છે, ત્યારે સેલમાંથી વિદ્યુતપ્રવાહનું વહેન થાય છે તે મૂલ માનમાંથી મુક્ત થતી વિદ્યુતશક્તિનો સંકેત જથ્થો દર્શાવે છે. સાદી સેલોમાં રાસાયણિક શક્તિનું વિદ્યુતશક્તિમાં પરિવર્તન કરવામાં આવે છે. આ પરિવર્તન જેને આભારી તેવી હિકમતવાળી રચના પ્રાથમિક સેલ કહેવાય છે. ડ્રાય સેલ પ્રાથમિક સેલની એક બંત છે, તોપણ ડ્રાય સેલ એ નામ ખોટું છે. કારણ કે કોઈ પણ સેલ જે તદ્દન સૂકી હોય તેમાંથી વિદ્યુતપ્રવાહ ઉત્પન્ન થઈ શકે જ નહિ. તે નામ માત્ર એટલું જ દર્શાવે છે કે ક્ષતિના ખોખામાં ભિનાશના ટકાનું પ્રમાણ ઓછું છે.

ડ્રાય સેલની બનાવટમાં જે સામાન્ય વસ્તુઓ વપરાય છે તે વસ્તુઓ તેઓના રાસાયણિક ગુણો સાથે નીચે ગણાવેલ છે. મેંગેનીઝ પાયોકસાઇડ (pyrolusite) જ્યારે સેલ ચાકુ ક્રિયામાં હોય છે ત્યારે તે હાઇડ્રોજન ગેસ તેમાંથી બહાર નીકળે છે તેને ઓક્સીજન સાથે મિલવવા માટે વપરાય છે.

નવસાર જસત સાથે પ્રતિક્રિયા પામીને વિદ્યુત્પ્રવાહ ઉપજાવે છે. સેલની ચાતુ ક્રિયા દરમિયાન ઝીંક કલોરાઇડ ઉત્પન્ન થાય છે. તો પણ નીચેનાં કારણોને અંગે તે વધારાનું ઉમેરવામાં આવે છે. તે ભેજગ્રાહક છે. એ કારણને લઇ સેલની અંદરના રસાયણોમાં ભિનાશનું જોઇતું પ્રમાણ જાળવી રાખે છે. બીજું તે ભિનાશ જાળવીને તેજાબની પ્રતિક્રિયા આપ્યા કરે છે, જેથી સેલના વોલ્ટેજમાં વધારો થતો રહે છે.

ગ્રેફાઇટ આંતરિક ભાગના કુલ પ્રતિરોધને ઘટાડી, નવસાર, મેંગેનીઝ ડાયોક્સાઇડ મત્યાદિને ત્વરિત વાહકો બનાવે છે. જસતનાં પતરાં સંયોજન બાદ વપરાય છે, એટલે કે પહેલાં મંદ તેજાબમાં બોળી પછી તેના પર શુદ્ધ પારો ચઢાવી ત્યારબાદ વપરાય છે.

વિદ્યુત્સ્તંભન-અટકાવવાની થર્પી (ડીપોઝિટરાઇઝીંગ પેસ્ટ)

મેંગેનીઝ ડાયોક્સાઇડ ૧૦ રતલ, ગ્રેફાઇટ અથવા કાર્બન ૫ રતલ, નવસાર ૨ રતલ, ઝીંક કલોરાઇડ ૧ રતલ અને પેસ્ટ બનાવવા પૂરતું પાણી.

વિદ્યુત્પ્રવાહ ઉપજાવતી થર્પી (ઇલેક્ટ્રોલીટિક) પેસ્ટ

નવસાર ૧ રતલ, ઝીંક-કલોરાઇડ ૧ રતલ, પ્લારસ્ટર ઓફ પેરીસ ૨ રતલ અને પેસ્ટ બનાવવા પૂરતું પાણી.

જસતનું બોખું કે જેની અંદર બધા રસાયણો હોય છે તે ઋણ છેડો (negative pole) છે અને તેને બહારથી પુંદાના ઢાકણથી ઢાંકવામાં આવે છે કે જે ઇન્સ્યુલેટર (વિદ્યુત્પ્રવાહ જાળવી રાખનાર) તરીકે કામ કરે છે. ધન છેડો (positive pole) કાર્બનની લાકડી હોય છે, તેની આસપાસ જે ડીપોઝિટરાઇઝીંગ મિશ્રણ દર્શાવ્યું છે તે ઘટ્ટ લાહીના રૂપમાં ભરવામાં આવે છે, અને અંદર ડીપોઝિટરાઇઝર અને જસતની પ્લેટની વચ્ચે ખાલી જગ્યામાં ઇલેક્ટ્રોલીટિક પેસ્ટ ભરવામાં આવે છે. કાર્બનની લાકડીના જસતની ચકતી સાથેના સંયોગને અંગે અંદર નાનાં વિદ્યુત્પ્રવાહનો સંભવ રહે છે. પણ જસ-

તના ખોખાને તળીએ તેટલા જ માપના પૂંઠાના ટુકડાને ગોઠવવાથી તેમ થતું અટકાવાય છે. પછી બધા ઉપર લાખ કે એવી જ કોઇ પણ વસ્તુથી સીત કરવામાં આવે છે.

ડ્રાય સેલની બનાવટ માટેની વસ્તુઓ નીચે જણાવેલ સ્થળોએથી મળી શકે છે.

Imperial Chemical Industries Ltd. Karachi.

Balmer Lawrie & Co. Ltd.

103 Clive Street Calcutta.

(કાર્બનની લાકડીઓ અને જસતનાં પતરાં માટે)

ડ્રાય સેલની બનાવટ માટેનાં યંત્રો નીચે જણાવેલાં સ્થળોએથી મળી શકે છે.

Hans Blache

3-4 Reichenbergerstr, Berlin (Germany)

Wilhelm Hasse

12-13 Freiesicke Street, Berlin (Germany)

Industrial Machinery Co.,

14 Clive Street Calcutta

ખુલ્લા વિદ્યુત માર્ગથી પણ ઘણીખરી સેલો બગડી જાય છે, જ્યારે ડ્રાય સેલમાં માત્ર જસતની નવસાર પરની પ્રતિક્રિયાને લઇને જે હાઇડ્રોજન ઉત્પન્ન થાય છે, તેનાથી તેનું રક્ષણ થાય છે; તોપણ લાંબો સમય પડતર રહે તો વોલ્ટેજની અસરકારક ઉત્પત્તિ મંદ પડી જાય છે.

એક વાર વપરાઇને ખલાસ થયેલ ડ્રાય બેટરીને ફરીથી ચાર્જ કરવાનું શક્ય નથી. તોપણ જે તેને અનુકૂળ વિદ્યુતપ્રવાહ સાથે ત્રણથી ચાર કલાક જેડી રાખવામાં આવે તો અમુક અંશે તે પાછી ચાર્જ થાય. વળી જે પૂંઠાના ઢાંકણને ખસેડીને પછી જસતની પ્લેટને કેટ-

લીક જગ્યાએઃએ છેદ કરીને નવસારનું મિશ્રણ તેમાં ભરવામાં આવે તો પણ તે ફરીથી ચાલુ થાય છે. ત્યાર બાદ ફરીથી તે છેદને લાખથી બંધ કરી વિદ્યુતપ્રવાહ જાળવી રાખવા માટે ઉપર પૂંદાનું ઢાંકણ ચઢાવવામાં આવે છે.

શ્રી. એસ. એમ. ગાયવાણા M. Sc.
હૌસમેટિક ઈન્ડસ્ટ્રીના સલાહકાર-બેારીવલી

રોગો અને તેના અનુભવસિદ્ધ ઉપાયો

આ પુસ્તક સુપ્રસિદ્ધ “જંગલની જડીબુટ્ટી” નામના પુસ્તકના લેખક વૈદ્યશાસ્ત્રી શામળદાસ સેવકરામ તરફથી લખવામાં આવ્યું છે. એમાં એવા અકસીર અનુપમ અદ્ભુત અનુભુત અખતરાઓ, ઔષધો લખવામાં આવેલાં છે કે જેનો ભેદ જાણવા-ને માટે સંકટો રૂપીઆ ખર્ચવાને માટે અનેક વૈદ્યો તૈયાર હતા.



લગભગ પાંચસો ગ્રાહકોનાં નામ અગાઉથી નોંધાયા બાદ પુસ્તક પ્રગટ કરવામાં આવશે. કિંમત અગાઉના ગ્રાહકો પાસેથી રૂપીઆ ત્રણ અને પાછળથી રૂપિયા ચાર લેવામાં આવશે. પોસ્ટેજ દરેક માટે જુદું.

મેનેજર-જડીબુટ્ટી ઔષધાશ્રમ-વડાગામ-વાયા તલોદ(એ.પી.રેલ્વે)

દાંતની માવજત અને દંતમંજન

૩૮૬૦૩ રૂઢિચુસ્ત કુટુંબોમાં ધાર્મિક નિયમો ધણા સ્તુત્ય હોય છે, પણ તેમાં જે કેવળ ધાર્મિક દષ્ટિ ઉપરાંત સાદસુરીનો પણ દષ્ટિ-કોણ રાખવામાં આવે તો કેટલુંક અનિષ્ટ થતું અટકે, એટલું જ નહિ પણ એ નિયમોમાંથી ઘણો લાભ ઉઠાવી શકાય.

દાખલા તરીકે જમ્યા પછી મ્હોં તથા હાથ ધોવા જ જોઈએ— તેમાં ધણીવાર તો બાળકો બહારથી મ્હોં ધુએ છે; એટલે કે જે મ્હોં આવવાનો તથા ખાવાનો પુરુષાર્થ કરે છે, તેનો બાહ્ય ભાગ જ ધોવામાં આવે છે, એ બાહ્ય ભાગ ઉપર ખોરાકના કણો ચોંટ્યા હોય, તે પાણીથી સાફ કરવામાં આવે છે. રૂઢિચુસ્ત માઆપો આટલેથીજ ખોતાની તથા બાળકની ફરજ પૂરી થઈ સમજે છે.

ઉપરોક્ત નિયમ સામાન્ય બુદ્ધિથી સહેજે સમજી શકાય તેવો છે. એ નિયમ ધર્મમાંથી કે ગમે ત્યાંથી આવ્યો હોય, પણ તેનો ઉદ્દેશ તો સ્પષ્ટ જ છે, કે જમ્યા પછી દાંત, જીભ અને ગળું વગેરે મ્હોંના ભાગો એકદમ સ્વચ્છ કરવા જોઈએ, કારણ કે એ ભાગોમાં ખોરાકનાં બારીક આણુઓ ભરાઈ રહે છે અને તે ખાસ કાળજી લીધા સિવાય નીકળી જતાં નથી. એની જે બરોબર કાળજી ન લેવામાં આવે તો દાંતમાં ભરાએલો કચરો તો મહિનાઓ સુધી નીરાંતે ભરાઈ રહે છે. ત્યાં રહી તે ફોહવા માંડે છે અને તેમાં રોગોના અનેક જંતુઓ પેદા થાય છે ને સારા યે મ્હોંમાંથી દુર્ગંધ નીકળ્યા કરે છે. આવા માણસોની નજીક બેસવું પણ સુધડ માણસોને ગમતું નથી.

જેવી રીતે મ્હોં એ ખોરાકનું પ્રવેશદ્વાર છે તેવી જ રીતે તે ધણા રોગોનું પણ પ્રવેશદ્વાર છે. ઉપર કહ્યું તે પ્રમાણે ઉત્પન્ન થએલા રોગના જંતુઓ શરીરના જુદા જુદા અંગોમાં પ્રવેશ કરે છે અને

પોતાનો લાગ આવતાં તેના પર હલ્લો કરે છે. અને ત્યારે જ આપણે જાણીએ છીએ કે અમુક રોગ શરીરમાં ઉપસ્થિત થયો છે.

આ બૂલ અગર બીનકાળજીથી એટલા દાંત અગર મ્હોંના જ રોગો થાય છે એમ નથી એવું બાળકોને નાનપણથી જ પ્રમાણમાં શીખવાય તો પાછળ મ્હોંનું અનિષ્ટ થતું અટકે.

આ બધું લંબાણથી લખવાનું કારણ માત્ર એટલું જ છે કે કેટલાંક બાળકો તથા મોટી ઉંમરના માણસોને પણ એવી ટેવ હોય છે. તેમને પ્રિય વસ્તુ ખાવાને મળી હોય તો તેનો સ્વાદ વધારે લખત લેવાયા કરાય તેટલા માટે મ્હોંમાં તેનો થોડો ભાગ યથાશક્તિ રહેવા દઈ મ્હોં બહારથી બરાબર ધોઈ નાખે છે; અને પોતાને ફરજમુક્ત માને છે. આ તો ખરેખર ખેદજનક કહેવાય જ ને!

મ્હોં સાફ કરવામાં બ્રશનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે અને તે એક દૃષ્ટિએ સાફ જ છે. કારણ કે દાંત વચ્ચેનાં બારીક પોલાણ-માંથી પણ કચરો સાફ થઈ શકે છે. પણ બ્રશથી એક ગેરકાયદો પણ છે. જો ઉપયોગ કર્યા પછી તેને બરાબર સાફ કરવામાં ન આવે તો, તેમાં જંતુઓ ઉત્પન્ન થાય છે, અને તે સીધાં જ બીજા દિવસે આપણા મ્હોંમાં આપણા સ્વદસ્તે જ પ્રવેશ કરે છે.

આના માટે બ્રશનો ઉપયોગ કરતાં પહેલાં જંતુનાશક પ્રવાહી અગર ગરમ પાણીમાં રાખવાની સૂચનાઓ હોય છે. આનાથી નુકસાન થવાનો સંભવ સંપૂર્ણ રીતે નાશ પામતો નથી, પણ છતાંયે અમુક પ્રમાણમાં તો તે હિતકર હોય છે જ; પરંતુ બ્રશ કોઈ પણ જાતની સાવચેતી સિવાય તો ન જ વાપરી શકાય.

કેટલાક માણસોના દાંત સારી રીતે ગોઠવાએલા હોય છે. અને તેથી તેમાં પોલાણ કે બાહ્યઅચકા નથી હોતા. આવા માણસોને બ્રશની જરૂર નથી હોતી. તે જો નિયમિત રીતે બ્રશનું તાજું દાંતણ કાળજીપૂર્વક વાપરે તો ઘણું જ ઉત્તમ ગણાય.

પરંતુ એવા પણ દાતણ વાપરનારાઓ હોય છે જેઓ શરૂઆતમાં જ દાતણની છાલ કાઢી નાખે છે, તે યોગ્ય નથી. કારણ કે બરાબર કુચો કરવાથી એમાંના પદાર્થોનું સ્વાદિષ્ટ દ્રવણ થાય છે અને તે દાંત પરની ચીકાશને રસાયણિક રીતે નાબૂદ કરે છે. અને તેથી છાલવાળું દાતણ ‘પેસ્ટ’ અને ‘બ્રશ’ બેઉનું કામ કરે છે. આવી રીતે દાતણ કરનારાઓ આઠ દસ દિવસે બ્રશનો પણ નિયમ રાખે તો પરિણામ સારું આવે.

‘બહુ રત્નાનિ વસુંધરા’ એ ન્યાયે કેટલાક માણસો દાતણ વાપરવાની ઇચ્છા રાખતા નથી. અથવા તેઓને સારા દાતણ મળી શકતા નથી અને ‘બ્રશ’નો તો વિચાર જ કરતા નથી. આવા માણસો એકલું માંડે અગર એકલો કોલસો અગર બેઉનું મિશ્રણ અથવા તૈયાર ‘પાઉડર’ વાપરે છે. બધા પાઉડરો સારા હોતા નથી. એટલે આવા માણસો ઉપયોગાનુસાર પોતાનું દંતમંજન હાથે જ બનાવી લે તો સારું. કારણ, એમનું દંતમંજન ‘બ્રશ’ અને ‘પેસ્ટ’ બેઉનું કામ કરે તેવું હોય તો ઇચ્છનીય છે. આવા એક દંતમંજનનું પ્રમાણ નીચે આપેલું છે:—

દંતમંજન

ચાક એક શેર, હરડાં ૫ તોલા, બહેડાં ૨૫ તોલા, સૂંકે ૨૫ તોલા, સિંધવ ૨૫ તોલા, માયા ૨૫ તોલા, શાદજીર ૨૫ તોલા, હીરાબોળ ૧ તોલા, કોલસાનો ભૂદ્રા ૦૧ શેર, મરો ૨૫ તોલા, ટંકણુખાર ૨૫ તોલા, ફટકડી ૨૫ તોલા, મોરથુથુ ચાંદીની બેચ્ચાની ભાર, દિવેલ ૨ ચીસ, કપુર બેચ્ચાની ભાર, પીપરમીન્ટનાં ફૂલ ૦૫ તોલો, અજમાનાં ફૂલ ૦૫ તોલો, મેગ્નેશ્યમ કાર્બોનેટ પાંચેર. પ્રથમ એક શીશીમાં કપુર, પીપરમીન્ટના ફૂલ, અને અજમાનાં ફૂલ તથા મેગ્નેશ્યમ કાર્બોનેટ નાખી સારી રીતે લગાવીને ખૂબ દઢ થાંડો વખત રાખવાથી પ્રવાહી થઈ જશે. પછી તેમાં દિવેલ ઉમેરવું.

ટંકણુખાર, ફટકડી અને મોરથુથુને પ્રકાશીને તેનો બારીક

ભૂકો કરવો; અને બીજી બધી વસ્તુઓને વાટીને ભૂકો કરવો. પછી આ બધા ભૂકાને કપડાથી ચાળી લઈ તેમાં દિવેલવાળું પ્રવાહી રેડી બરાબર મેળવીને શીશીઓમાં ભરી લેવું.

શ્રી. આચ્છવલાલ ત્રિ. ગાંધી M. Sc.,
સાયન્સ ઈન્સ્ટીટ્યુટ-વડોદરા

અત્યંત લોકપ્રિય થઈ પડેલ

ભજનસાર સિંધુ

જન-સમાજની ચાલુ આગ્રહભરી માગણીથી આ પુસ્તકની બીજી આવૃત્તિ પડતર કિંમતે બહાર પડી છે.

બસોથી વધુ લક્ષ્મ-કવિઓની કાવ્યપ્રસાદીનો પુરુષ અને સ્ત્રી સમાજમાં એક સરખો ઉપયોગી, વિદ્વાનો અને જાહેર પત્રોમાં પ્રશંસા પામેલ લગભગ ૧૭૦૦ ભજન કાવ્યનો અપૂર્વ સંગ્રહ



સુંદર છપાઈ, ગ્લેઝ અને ટકાઉ કાગળો, સોનેરી નામવાળું પાકું રેશમી પુંડું, કેમી આઠપેજનાં લગભગ ૧૩૦૦ પૃષ્ઠોના આ દળદાર ગ્રંથની સાહિત્ય સેવાના ઉદ્દેશથી કિંમત માત્ર રૂ. ૩-૮-૦ પોસ્ટેજ જુદું.

મુંબાઈ તથા અમદાવાદના જાણીતા બુકસેલરો પાસેથી મળી શકશે.

ઇલેક્ટ્રોકલ્ચર

ઇલેક્ટ્રોકલ્ચર એટલે વનસ્પતિ, પ્રાણી કે મનુષ્યશરીરની સુધારણાથે એક પ્રકારની સંગ્રાહક શક્તિને ઉપયોગમાં લેવાની કળા. આજકાલ પૂર્વ કે પશ્ચિમમાં લાભદાયક ન ગણાતા એટીના ઉદ્યોગને આર્થિક રીતે નફાકારક બનાવવા સારું ઇલેક્ટ્રોકલ્ચર ઉત્તમ ઉપાય છે.

વનસ્પતિ, પ્રાણી, કે મનુષ્યશરીર ઝીણા ઝીણા કોષો (cells) નું બનેલું છે. જ્યાં જ્યાં તે જીવંત હોય ત્યાં ત્યાં વિદ્યુત્ શક્તિ ઉત્પન્ન થતી જ હોય છે. જ્યાં જીવનતત્વ સુખ જણાય તે ભાગ રોગીષ્ટ ગણાય છે. પણ ત્યાં વિદ્યુત્ શક્તિ આપવાથી તે ફરીથી પૂર્ણ ચેતનવંત બને છે. ઇલેક્ટ્રોકલ્ચરનો આ મૂળ સિદ્ધાન્ત.

ઉત્તમ ઇલેક્ટ્રોકલ્ચરની રીત કઈ? જેમાં જોખામાં ઓછી શક્તિ આપવાથી સાથી વધુ કાર્ય સાધી શકાય, જે સહેલાઈથી આપી શકાય, જેની અસર તરત જ કળી શકાય અને જે વડે આખા શરીરમાં શક્તિસંચાર ચાલુ થાય, જે યોગ્ય સમયે તથા સ્થળે જરૂરી ક્ષેત્ર બિંબું કરે અને ઉપયોગી યોગ્ય શક્તિ આપ્યા કરે.

એટી અનેક રીત છે અને તેનો આધાર વ્યક્તિગત છે. તેમાંની મુખ્ય: (૧) રેડીઓઑક્ટિવ; (૨) આગારકરાઇઝીંગ; (૩) સ્પાર્કીંગ; (૪) ઇન્ટરકલ્ચર; (૫) ઇલેક્ટ્રોપેઇન્ટીંગ; (૬) ગુર્વીર કિરણો; (૭) ઉપરના સર્વેનું સંમેલન.

સ્વાભાવિક વીજળી તે જ કલ્ચર્ડ વીજળી છે. તે એક નવી વિદ્યા છે અને સંયુક્ત પ્રાંતના મૈનપુરીની ઇલેક્ટ્રોકલ્ચરની સંસ્થા ડૉ. શ્રીધર નેહરૂ સાહેબના નેતૃત્વ નીચે તેનો વ્યાવહારિક ઉપયોગ ઉત્તમ રીતે બતાવી રહી છે. તેનો મૂળ સિદ્ધાન્ત ઉપર આપ્યો છે. હજારો રોગીઓ સેંકડો દોર તથા અસંખ્ય છોડ પરના પ્રયોગો વડે

આ રીત સૌથી ઉત્તમ તેમ જ ઘણા જ ઓછા ખર્ચમાં ખૂબ કાર્યસાધક માલૂમ પડી છે.

(૧) ઊંધ ન આવવાથી પીડાતા દરદીઓ માટે: ખાટલાના દરેક પાયા નીચે ત્રણ ત્રણ ચોરસ ઇંચના રળરના ટૂંકડા મૂકો. મોટરના જૂના ટાયરના પણુ તે બનાવી શકાય. પછી તે ખાટલા પર દરદીને બે ત્રણ રાત સુવાડો. જરૂર ઊંધ આવશે.

બે ભિન્ન ધાતુના તાર લઈ દરેકમાં કાચના મોતી પરોવી તેનો હાર ગળામાં પહેરાવો. એક હારથી કામ ન રહે તો આવા બે હાર પહેરાવો. જરૂર ઊંધ આવશે. પછી દરરોજ સૂતી વેળા આ હાર પહેરો.

આ હાર ખૂબ સસ્તા તૈયાર થાય છે. એક આનાના મોતીનો એક હાર બને. લોખંડનો તાર લો. એક તારનો હાર પહેલી રાતે પહેરો. બીજી રાત્રે બે તારનો હાર પહેરો. ત્રીજી રાત્રે ત્રણ તારનો હાર તથા ચોથી રાત્રે ચાર તારનો હાર પહેરો. મોતીના દાણામાં ચાર તાર સુધી હાર પરોવી શકાશે. વળી આ હાર કેટલા તારના છે એ ઓળખવા સારૂ પહેલો સફેદ મોતીનો, બીજો પીળા મોતીનો, ત્રીજો બદામી મોતીનો તે ચોથા આસમાની મોતીનો એમ વિવિધરંગી મોતી વાપરો. આથી જરૂર ઊંધ આવશે.

(૨) વીજળીનું પાણી, આંતરિક તથા બાહ્ય ઉપયોગ: શ્રી આગારકરના નામ પરથી આ પાણીને આગારકરાઈઝૂડ પાણી પણ કહે છે. જૂની મોટર કે મોટરસાધકલના મેંજનેટો ૮ થી ૧૦ રૂપિયામાં મળે છે. તેના બે છેડાના તાર નજીક લાવી મેંજનેટોનું પેટું ફેરવવાથી વીજળીનો તણબો થાય છે. કાચ કે માટીના વાસણમાં પાણી લઈ તે પાણીમાં આ વીજળીની ચિનગારી આપતાં પાણી તૈયાર થાય છે. કોઈ તળાવ, દૂધ કે ખાડામાં ભરેલા બંધ પાણીમાં અગંબ્ય મચ્છર ને જંતુઓ થાય છે. પણ તે પાણીમાં ચિનગારી આપવાથી તમામ જંતુઓ નાશ પામે છે. ચાલુ મોટરના મેંજનેટોના તાર લઈને પણ આ પ્રમાણે ચિનગારી આપી શકાય.

મુખ, દાંત, આંખ, કાન એ દરેક પર આ પાણી છાંટીએ કે એ ભાગ આ પાણી વડે ઘોષીએ તો અગાર્હ, ફેલ્સીઓ, ખસ, ખરજવું કે ઊદરી કથું થતું નથી. ને થયું હોય તો તુરત મટી જાય છે. રાત્રે મોઢે સુધી વાંચવાથી કે બહુ ઝીણું કામ કરવાથી કે ભારે ચક્ષમાં પહેરવાથી આંખનું તેજ કમી થયું હોય તો આ પાણી વડે આંખ દિવસમાં ત્રણ ચાર વાર ઘોવાથી ખૂબ લાભ થાય છે. પાચેરીઆ કે એવા બીજા દાંતના રોગ પણ આ પાણીના કોગળા કરવાથી મટે છે.

ઉપર પ્રમાણે આ પાણીના બાહ્ય ઉપયોગ ઉપરાંત સવારે તથા સૂતા પહેલાં સાંજે અરધો પ્યાલો આ પાણી રોજ પીવો, જેથી અંદરનો કોડો સાફ થશે, નિદ્રા આવશે, ભૂખ લાગશે ને ખાધેલું પચશે. બને તો આ પાણી જ આખો દહાડો વાપરો. લાભ જ થશે. હાનિ નહિ જ થાય. કેમકે દરેક પ્રકારના જંતુઓનો આથી નાશ થાય છે.

(૩) પ્રાતઃકાલના ઊગતા સૂર્યનાં કિરણોનાં પણ વિચિત્ર છે. તેથી સાત વાગ્યા પહેલાં સૂકા ઘાસ પર સૂર્ય સામે જિભા રહી ૧ થી ૫ ગણનાં સુધી શ્વાસ લો. તેટલો જ વખત રોકો અને તેટલા જ વખતમાં બહાર કાઢો. આમ રોજ કરો. પ્રથમ પાંચ દસ વારથી શરૂ કરી ત્રીસ વાર સુધી પહોંચો. આ એક પ્રકારનો પ્રાણાયામ જ છે. આથી ઘણાક રોગ થતા જ નથી. ને થયા હોય તો નાશ પામે છે.

(૪) બંને વેળાના ભોજન સાથે ડુંગળી, ગાજર, મૂળા, મોઘરી કે ટમેટાની કચુંગર માટી, પત્થર કે કાચની રકાળીમાં કરી તેમાં થોડું મીઠું વાટી નાખી તે પર લીંબુના રસનાં થોડાં ટીપાં નાખો ને ભોજન સાથે તે લો. ટાઢા રોટલા ખાતા પહેલાં અરધો કલાક સૂર્યના તાપમાં રાખીને ખાઓ.

(૫) શરીરમાં ગાંઠ, ગડગુમડ કે એવું દર્દ હોય તો તે ભાગ ૫ થી ૧૦ મિનિટ પ્રાતઃકાલના તડકામાં ઊંઘાડો રાખો. ગળાની ગાંઠ કે એવું ગડગુમડ હોય તો ત્યાં તેમ જ બરડાની કરોડ પર અરધી મિનિટ લગી મેંઝેટોનો તાર ફેરવો. કશો અવાજ ન કરતા. તેથી

ખૂબ ફાયદો થાય છે. બાળક કે પશુ પણ એથી ગભરાતાં નથી. આવી એક જ ચિનગારીથી હાથી કે ભેંસ જેવા પ્રાણીમાં પણ સ્ફૂર્તિ આવી જાય છે.

વિશ્વાસ રાખજો કે આથી તુરત લાભ જ થશે. જેનો અનુભવ વર્ષો સુધી કરવો પડે તેવી આ કોઈ સામાન્ય દવા નથી પણ સ્વાભાવિક વીજળી જ છે, જે હમેશા લાભદાયક જ છે.

[૨]

આ ઇલેક્ટ્રોકલ્ચરની દૃષ્ટિમાં તમામ રોગ ગમે તેવા હોય—જંતુ-એથી થએલા હોય કે અશક્તિથી યા અન્ય કોઈ પણ કારણથી થએલા હોય, પણ તમામ રોગ—આ સ્વાભાવિક વીજળીથી મટે જ છે. ઉપરોક્ત ઉપચારોનો હરેક જણ અનુભવ લઈ શકે છે. ઘણી વાર બહાર દેખાતા લક્ષણ પરથી રોગનું કારણ ભૂલથી આપણે તે માની લઈએ છીએ. પણ દરેક રોગમાં આરોગ્ય, શારીરિક બળ ઇતી ઉત્તિ અત્યંત જરૂરી છે. તે સાડ ઉપરની સૂચનાનુસાર ઉપાય લેવા જોઈએ. સામાન્ય સૂચના ઉપરાંત નીચેની સૂચના પણ જરૂરી છે :

(અ) તાવનું મિક્ષર વીજળીવાળા પાણીમાં કરી શકાય. વળી ભોજનને પણ લાકડાના પાટલા પર થાળી મૂકી ચિનગારી આપી શકાય. અનુભવથી આ વસ્તુ ભારે લાભદાયી સાબિત થઈ છે.

(બ) ખાંસી, વાળો, સળેખમ ઇ. માં રાત્રે ગરમ પાણીમાં વીજળીની ચિનગારી આપી તેમાં લીંબુ કે ખાટા લીંબુનો રસ નીચેની પીએ તો ભારે ફાયદો થાય છે.

(ક) મરડો કે લોહીવિહારમાં વીજળીનું પાણી પીવાથી ભારે લાભ થાય છે. તે ઉપરાંત ગળું, ગરદન, કેડ ને બરડાની કરોડ પર તેની ચિનગારી લગાવો.

(ડ) તમામ રોગ અટકાવવા સાડ એ જરૂરી છે કે ભોજન પચે અને કબજિયાત ન રહે તે સાડ વીજળીનું પાણી વાપરવું. તથા

તાબ્બં કુંગળી, મૂળા, ગાજર, મોઘરી કે ટમેટાંની કચુંબરનો ઉપયોગ ઉપર કહ્યું તેમ કરો. ઉપરાંત શરીરના જે અંગમાં નળગાઈ જણાય ત્યાં વીજળીની ચિનગારી આપો જેથી ત્યાં બગ પહોંચી જશે. આ સારૂ સૂકા ઘાસ પર કે રબરની ચટાઈ પર રોગીને સૂવાડી કે બેસાડીને ચિનગારી આપો. આથી વર્ષોથી નળગું પડેલું અંગ પણ સચેત બને છે. આ સર્વમાં ત્રણ વાતો પર મુખ્ય ધ્યાન આપવું:

(૧) બને ત્યાં સુધી સાધારણ પાણીને બદલે વીજળીનું પાણી વાપરો. દવા દેશી યુનાની કે વિલાયતી ગમે તે હોય; પણ તેમાં વીજળીના પાણીનો ઉપયોગ કરો. એથી દવાનો પ્રભાવ વધે છે તે સત્ય સાબિત થયું છે.

(૨) વીજળીની ચિનગારી આપતી વેળા સૂકા ઘાસ કે રબર ઉપર દર્દીને બેસાડવો જરૂરી છે. જમીન પર બેસાડી આ પ્રયોગ કરવાથી તેનો પ્રભાવ પડતો નથી. વીજળી અરધી મિનીટ જ આપો.

(૩) વીજળીની ચિનગારીનો પ્રયોગ ત્રણ દિવસ સુધી જ કરો. ને તેનો પ્રભાવ જુઓ. જરૂર પ્રમાણે દસ દિવસ પછી ફરી ત્રણ દિવસ સુધી એ પ્રયોગ કરો. કેમકે શરીરને વીજળીક ચિનગારીની આદત ન પડવા દેવી. બીજા જરૂરી ઉપાય તો કરવા જ જોઈએ.

ઢારના રોગમાં પણ તેને વીજળીની ચિનગારી રોગવાળા ભાગ પર આપો. અને તેનો ચારો તથા તેના પીવાના પાણીને વીજળીક ચિનગારી આપો. એથી ઢારનો રોગ જશે. દૂધાળા બનવર આ ઉપાય કરવાથી વધુ દૂધ આપશે.

બેતીમાં બીજને વીજળીક ચિનગારી આપી વીજળીવાળા પાણીમાં થોડી વાર રાખી, સૂકવી, બી વાવવાથી જલદી તેના કોંટા ફૂટે છે ને એ છોડ જલદીથી વધે છે તથા ઉત્તમ પ્રકારનો અને વધુ પાક એ છોડ આપે છે; તેને પાણી પણ વીજળીવાળું પાવાથી વધુ ફાયદો થાય છે. આ માટે કુવામાંના પાણીને મેંબેટોના લાંબા તાર

નેડીને વીજળીક ચિનગારી આપવાથી એ પાણી વીજળીવાળું એક અવાડિયા સુધી રહે છે.

સુકાનાં ઝાડ અગર હલકા પ્રકારના ઉત્પન્ન થતા દળવાળા ઝાડને પણ આ વીજળી આપી શકાય. તેના થડની આસપાસ એક ઈંચના કાણાવાળી તારની જાળી વીંટી તે જાળીને તથા થડ નીચેની માટીને પણ વીજળીક ચિનગારી આપો તથા વીજળીવાળું પાણી તેને પાઓ તો ઝાડ લીધું છમ બની જશે તથા ફળવા લાગશે. ફળ પણ સારાં મીઠાં ને સ્વાદિષ્ટ આવશે.

ઉપરની બધી વસ્તુઓ અનુભવસિદ્ધ છે. આ લેખકે આમાંની ઘણીક વસ્તુની જાતે ખાતરી કરી છે. જેને વિશ્વાસ ન બેસતો હોય તે આગ્રા પાસે આવેલ મૈનપુરી જઈ જાતે નજરે બેસે તો પૂર્ણ ખાતરી થશે. આ વસ્તુનો લાભ અમેરિકાએ પણ સારા પ્રમાણમાં લેવા માંડ્યો છે. સાચા દેશહિતેચ્છુ દરેક વાચકે આ વસ્તુનો જાતે તેટલો વધુ પ્રચાર કરવો ઘટે છે. કેમકે આ વસ્તુમાં માત્ર આદૃશ રૂપિયાનો મેળોટો મળે કે પછી કદી જ બીજું કશું ખર્ચ કરવું પડતું નથી; અને લાભ પારાવાર થાય છે.

શ્રી રેવાશંકર ઓ. સોમપુરા B. A.

ગ્રામ ઉદ્યોગને ઉત્તેજન આપો !

અમારી પાસેથી વનસ્પતિઓનાં તેજના બનાવેલા ધોવાના, ન્હાવાના અને લીંમણના સાબુ વ્યાજબી ભાવથી મળશે.

જઘાળંધ ખરીદનાર વેપારીઓને કમીશન મળશે.

લખો : સામજી ડાયા સાબુવાળા પોસ્ટ સીનુગરા (અંતર-૬૨૭)

Art and Science of India Rubber Balloons-Making

(Some graduates of the Benares Hindu University have founded an Institute at Benares with the aim and object of carrying out scientific research on Industrial problems, propagating scientific and technical knowledge in Indian languages and are manufacturing the popular "ASHA" toilets and cosmetics to finance their scheme. The author of this article, Mr. Wakankar, is on the 'Ideal Group' and is in charge of The Scientific Literature Section. -Editor)

IMAGINE a big Fair, Mela or Exhibition without angel-like children running about with their air-inflated or hydrogen-inflated rubber balloons. Half of the joy will be found missing. Even small fairs in the innermost parts of the country will not be found wanting in hundreds of these foreign-imported tiny toys.

The potentialities of this village-industry are very vast but it was the lack of sufficient chemical and mechanical knowledge of this industry that prevented our people to manufacture these balloons in our country. The author had taken up the problem and his laboratory experiments have proved successful so far. The credit

of manufacturing rubber-baloons in India on a commercial scale goes to Mr. Shankarrao Jog of Nagpur, whose baloons were sold like hot cakes in Lucknow and other Congress sessions.

Without wasting more lines on the introductory part, I propose to come to the subject directly.

Source of Raw Rubber

Rubber, 'India rubber', or Coutchouc is a hydro-carbon of the formulae ($C_{10} H_{16}$) and is found in the exudation of a species of tropical trees in an emulsified condition. Experiments by modern scientists on preparation of Artificial rubber from Poltprene ($C_{10} H_{18}$), which is prepared from Isoprene ($C_5 H_8$), have proved successful and the day is not far off when we shall see our markets flooded with artificial rubber goods.

Trees of the order Euphorbeaceae, Apocynaceae and Artocarpaceae are important sources, but now-a-days Havaii Brazilensis are preferred for rubber plantations. Rubber trees abound in British Malaya, Dutch East Indies, Ceylon, India, Malacca, Borneo, Paraguay (S. America), Madagaskar, Brazil and other adjoining countries. When the trees are 12 to 15 years old

furrows are made on its stem and the 'Latex' that oozes out of it is collected in earthenware vessels, each tree exuding about 10 lbs. of latex per day. The season for collecting the latex lasts from July to November.

Rubber is extracted from the latex by two processes: (1) Boiling the latex till all water is evaporated and burning the rubber in naked smoke; (2) precipitation with acids etc. For chemical precipitation of rubber acetic and formic acids, salt or alum solutions, phenol or formalin may be used with success. The precipitate is termed as 'co-agulum' at this stage. It is pressed through roller machines, smoked and comes to the market as 'Crepe Rubber'.

Properties of Raw Rubber

Freshly cut pieces of rubber stick together very firmly. It yields very quickly to variations in temperatures, becoming hard and brittle at very low temperatures whereas sticky at higher temperatures. On keeping in solvents like petrol, benzene, chloroform, oils etc., it swells up and ultimately goes into solution. It never regains its original form after pulling or stretching. Thus rubber, in its natural state, is useless for practical purposes, but having undergone the pro-

cesses of 'vulcanising' and 'compounding' it becomes a very useful commodity. If the raw rubber is not properly treated it again melts and becomes sticky. The effect of heat and light causes the rubber to oxidise and a tendency to crack is observed.

Rubber is a bad conductor of heat and ebonite articles prepared from rubber are very popular insulators, a millimetre thick ebonite plate can resist electrical pressure of about 125000 volts. Rubber allows gases to leak through it and this fact has to be taken in account while preparing big balloons. It has been found practically that five litres of hydrogen escape through rubber coated linen per square metre every twenty-four hours.

Compounding of Rubber

A great variety of articles are prepared from mixtures of raw rubber with inorganic substances:—

- a. **Colour:** Formerly vegetable colours were used for colouring rubber articles but these days coal tar colours are much in use.
- b. **"Fillers"**—For hardness: White lead, barita (BaSO_4) talc powder, kiesulguhr, earth etc.

- c. **Substances for increasing resistive power:** Zinc oxide, colloidal China clay, litharge, basic magnesium carbonate, gas black etc.
- d. **Substances imparting softness:** Oily or waxy substances.
- e. **Accelerants:**
- f. **Anti-oxidents**
- g. **Factice:** (A kind of artificial rubber) and old scrapes of rubber. Factice is used in erasers and water-proof clothings.

Raw rubber is nicely kneaded and sulphur as well as fillers are mixed in it. The mixture is pressed and kneaded while it passes through the rollers. The mixture is now put into proper moulds and is heated to 110° - 150° C.

Vulcanisation

Vulcanisation by “hot” process was invented by Goodyear in 1839 in America and in 1846 Parks obtained a patent for his invention of “Cold” vulcanising process with sulphur chloride. These two inventions proved of very great importance in the history of Industrial Chemistry.

Addition of sulphur removes the defect in raw rubber of not regaining the original form after stretching. It also makes it immune to variations in temperature. Vulcanisation removes

the properties of quickly adhering of two freshly cut rubber sheets and this “Cured” rubber does not dissolve easily in solvents. Soft rubber goods like balloons, teets for children’s feeding bottles, valve tubes etc. contain 2-10% of sulphur of which only 3% actually combines chemically and the remaining is in suspension. In “Ebonite”, the mixture contains 30-35% of sulphur. 33% is the highest combining unit for sulphur.

Hot Vulcanising Process

1. Mixture of sulphur and other compound-ing ingredients with rubber is put into moulds, pressed and is heated by steam under pressure. The temperature and pressure of the steam are of great importance in this process and care should be taken that the vapours do not come in actual contact with the mixture.

2 Heavy rubber goods like motor tyres require heating at a very high pressure.

3 Shoes, Rain-coats and like things are hanged in a chamber which is kept hot for six to seven hours. In this process accelerators like red-lead are added to the mixtures.

Cold Vulcanising Process

Rubber goods of small thickness are “cured” by cold process in which solution of sulphur

chloride ($S_2 Cl_2$) is employed. Sulphur chloride is a corrosive yellowish liquid with a very sharp odour. It fumes in damp air and affects the sensitive parts like nose, eyes, fingure tips etc. and hence great care should be taken in handling this material. (For details refer Thorp's Dictionary of Applied Chemistry, Vol. V. pp. 299-300) It is miscible with benzene, carbon-disulphide, chloroform and other such solvents. Solution of sulphur chloride from $1\frac{1}{2}\%$ to 20% are used for "cold" curing, depending upon the circumstances and the articles are washed in ammonia solutions to remove all traces of sulphur chloride. The surface of articles cured by this method looks soft and velvety but they always have a short life. For long life the articles are hanged in closed chambers and are fumed by heating china-crusibles containing sulphur chloride. In the end, ammonia wash is necessary.

Note: After the rubber goods are vulcanised, it is absolutely necessary to smear all parts with some powder e.g. talc powder, soapstone powder, french chalk etc.

Our Experiments

I do not propose to give here, in detail, the history of our long experiments-failures and

successes, but I shall directly state below the final process to which we arrived after our experiments.

Requisite Articles:

1. Para Rubber (available in market in crepe form).
2. Pair of big scissors with sharp edges.
3. Three beakers.
4. Tins with tight lids and wide mouths.
5. Glass moulds for balloons (enquire about the designs).
6. Chloroform-commercial.
7. Petrol.
8. Petrol soluble colours-red, green, blue etc. (Havaro Trading Co.)
9. Soap-stone or other such powder for smearing.
10. Sulphur Chloride (Merck)-commercial.
11. Heating Chamber (enquire for design).
12. Stands for moulds.

Preliminary: The rubber crepe is cut with scissors to tiny pieces approximating the size of rice. Put them in one pound tins and pour chloroform till the rubber is just covered. Keep the tin for two to three days, stirring occasionally. The rubber will swell up. Take a little of it in another tin dilute with (six to seven

times) by weight petrol. Dip the moulds, let trickle extra rubber solution and put the mould on the stand. When the stand is full keep it in heating chamber so that the thin layer of rubber dries completely. If kept in air for drying the moulds take three hours to dry completely. Give fifteen to twenty such layers. For coloured balloons, add petrol soluble colours to the rubber solution.

Vulcanisation: When the balloon on the mould is sufficiently thick roll the ends of the balloon. Put the balloon in a solution of 3% sulphur chloride for 10 seconds. Take out immediately and dip it into 50% solution of liquor ammonia. After drying, the balloon is completely smeared with flour or soap-stone powder and is slowly taken out by rolling. If the balloon is kept in the sulphur chloride solution for a long time, it becomes brittle; if for a short time it does not regain its original size after inflating with air.

More the moulds greater the production. One pound of raw rubber is sufficient for preparing 1500-2000 balloons.

Pictures and Advertisement on the Balloon

The balloons are inflated a little and pictures or advertisements are printed on it with

blocks, wood cuts or stencils using rubber solution of required colour as ink.

Baloon from Latex

Just as electricity is employed for electroplating metals, it has been found that rubber layers can be laid with the help of electricity. Rubber articles are negatively charged and hence are attracted to the positive pole. Layers of sulphur can also be deposited in the same manner. Finishing is done by heating only. We have not carried out experiments on this line and hope that our successors will try out experiments on the lines indicated.

References: (1) Dictionary of Applied Physics-Thorp vol V.pp. 299-301. (2) Encyklopeadie der Technischen Chemie-Ulmand vol. VI, pp. 703. (3) Outlines of Industrial Chemistry-Thorp pp. 586-590. (4) Chemistry of rubber B.D. Porrit (Lond. Curney & Jackson) 1913, pp. 95. (5) Rubber-H.P.Stevens and Beadle: (Lond. Sir Isaac Pitman) 142. 1915, pp. (6) Recent Progress in Rubber Chemistry and Technology-Philip Schidrowitz (Lond. Benn Bros. Ltd.) 1922.

Mr. Bapu Wakankar B. Sc.
The Ideal Institute, Benares

કચ્છમાં ખજૂરી-ખારેકનું વાવેતર

ખજૂરીનું ઝાડ ‘પામ’ (તાડ, નાળીએર, સોપારી વગેરે)ના કુટુંબનું છે. અને તે શોભાવાળું દેખાય છે. ખજૂરીનાં ઝાડો તથા ખજૂર અરબસ્તાન, ઇરાન અને આફ્રિકામાં બહુ થાય છે અને ત્યાં જેવી રીતે ખજૂર પાકે છે તેવી રીતે હિંદુસ્તાનમાં પાકતી નથી. તેનું કારણ એ છે કે અહીં ખજૂર જ્યારે ફળે છે અને તેનાં ફળો પાકે છે તે વારે અહીં વરસાદનો વખત હોય છે તેથી ભીનાશને લીધે સરી જાય છે. અરબસ્તાન વગેરે પ્રદેશમાં ખજૂરીની સારી પેદાશ છે ત્યાં પાકવાને વખતે વરસાદ હોતો નથી. હિંદુસ્તાનમાં કચ્છ, કાઠિયાવાડ, રજપુતાના અને સિંધ જેવા પ્રદેશમાં ખજૂરી ઉછરે છે, તેમાં પણ સિંધ જેવા પ્રદેશમાં જ્યાં વરસાદ બહુ જ ઓછો પડે છે અને જે વખતે વિષ્ણુકુલ વરસાદ હોતો નથી તે વખતે ખજૂર ઉપજતી શકાય છે. પંજાબ અને અંગાળાના પ્રદેશમાં ખજૂર ફતેહમંદ રીતે તૈયાર થતી નથી તેથી ત્યાં તેની તાડી કાઢવામાં આવે છે. ખજૂરી ખાસ ગરમ પ્રદેશમાં જ થનારું ઝાડ છે એમ દેખાય છે. તેના પાકવાના વખતે વરસાદ ન જોઈએ. કચ્છમાં સંવત ૧૯૫૬ની સાલે વરસાદ તદ્દન થયો નહોતો તે વખતે આ ખજૂરીના પાકમાંથી ખજૂર બનાવવામાં આવી હતી. આ પ્રદેશમાં પેદાશને માંટ લોકો એનું વાવેતર કરે છે.

વાવણી તથા તેનો સમય:—ખજૂરીની વાવણી જે રીતે થઈ શકે છે. એક તો તેનાં બી વાવીને ઝાડ ઉછેરી શકાય છે. ને બીજું એનાં મોટાં ઝાડવાંનાં મૂળીઓની આસપાસ નાનાં બચ્ચાં થાય છે તે જુદાં કાઢીને વાવવાથી તેની વૃદ્ધિ થઈ શકે છે.

બીયાં વાવવાં:—બીયાં વાવીને રોપા ઉછેરવા હોય તો જ્યારે

તેનાં ફળો પાકે ત્યારે તેમાંની સારી ખારેક (ખજૂરી)નાં ખીયાં પસંદ કરી તે વાવવાં, જેથી ઉત્તમ પ્રકારના રોપાઓ તૈયાર થશે. આ ફળ જેઠ અસાડમાં પાકે છે. તે વખતે તેનાં સારાં ફળો મેળવવાં જેથી વરસાદના વખતમાં તે ઊગી નીકળશે. આ (લીલી) ખારેકનું ખી રહી શકતું નથી. માટે જોઈએ તે વખતે તાજાં ફળો વાવવાં. ફળમાંથી ખી કાઢીને વાવવા કરતાં આખા ફળને વાવવું તે ઉત્તમ છે અને કદાચ તે સમય જતો રહ્યો હોય તો ખજૂરની ઉત્તમમાં ઉત્તમ ખજૂર મેળવીને તે પણ એમની એમ વાવવી. આ રીતે પણ ઉત્તમ પ્રકારના રોપા તૈયાર થશે. તેની વાવણી વાડીની સારી જમીનમાં માટીના કચરા કરી આડ આડ કે દસ દસ ઈંચને છોટે કરવી, જેથી રોપાઓ ઊગી નીકળતાં એક વર્ષના થાય ત્યારે (દડાં) માટી સહિત તેમને કાઢીને ખીજી જગ્યાએ બદલાવી શકાય. તેની વાવણી વસંત ઋતુથી ઓગસ્ટ સપ્ટેમ્બર માસ સુધી થઈ શકે છે; પરંતુ તે દરમિયાન અતિ ગરમીના વખતમાં એટલું ચૈત્ર વૈશાખ, કે સપ્ટેમ્બરની આખર સીઝનમાં વાવવું તે ખીજી દરજ્જાનું છે, કેમકે અતિ ગરમીના વખતમાં તેની પાણીની વિશેષ સંભાળ રાખવી પડે છે. વાવણી માટે આછા તડકા છાંયાવાળી જગા પસંદ કરવી. સપ્ટેમ્બર પછી તરત જ શિયાળો આવી જવાથી તેના ઊગવામાં વિલંબ થાય છે. વાવેલા રોપા બરાબર ઊછરી આવે ત્યાર પછી ખીજે વરસે તેને ફરીથી ખીજી જગ્યાએ બદલાવવા જોઈએ ત્યાં તે ત્રણ ત્રણ ફૂટને છોડે રોપા. જગ્યા એવી પસંદ કરવી કે તેના થડમાં પાણી ભરાઈને રોપાઓને સડો ન લાગે. ખી વાવવાની જગા પણ તેવી જ પસંદ કરવી. રોપાઓને સ્થળફેર કરવાનું કામ ચોમાસાના વરસાદના વખતે જ કરવું જોઈએ. મોટામાં મોટો ચાર વર્ષનો છાંડ પણ બદલી શકાય છે.

ખચાંઓ વાવવા માટે વરસાદની ઋતુની જરૂર:—

જે ખજૂરીનાં ઝાડવાંઓની આસપાસ તેના થડમાં નાનાં ખચાંઓ હોય અને જેમને મૂળિયાં હોય તેમને કાઢી પસંદ કરેલી જગ્યાએ

વરસાદ વરસતો હોય તે વખતે રોપ તરીકે વાવવાં જેથી જમીનમાં ખરાબર ચોંટી જશે અને નવાં મૂળ નાખશે. જમીનમાં વાવતી વખતે તેની આસપાસનાં વધારાનાં પાંદડાં કાઢી નાખવાં વચ્ચેનાં કુમળાં પાંદડાં રાખવાં અને તેની આજુબાજુનાં થોડાં પાંદડાંને તેની આસપાસ બાંધી દેવાં જેથી કુમળાં પાન તડકાથી સૂકાઈ જાય નહિ. જો જરૂર પડે તો તેનાં જ કાપેલાં પાંદડાંનું તેની આજુબાજુ અંદર હવા જઈ શકે તેવી રીતે ઢાંકણ કરવું એટલે તે બચ્ચાં ચોંટી જશે અને વગતી સાલે બીજ કાયમની જગ્યાએ રોપવાને લાયક થઈ જશે. આવાં બચ્ચાંઓ કાઢી લેવાથી બીજો મુખ્ય લાભ એ છે કે આ બચ્ચાં નીકળી જવાથી અસલ ઝાડ મજબૂત થશે અને સારો ફાલ આપશે, કારણ કે પછીથી બધું પોષણ મૂળ ઝાડને જ મળે છે. આવાં બચ્ચાં કદાચ જમીનની સપાટીથી ઊંચાં હોય અને તે કારણથી તેના મૂળ જમીનમાં ન જઈ શકતાં હોય તો માટીથી તેનાં મૂળ દાખવા. આ બચ્ચાંને વારંવાર પાણી પાવાની ચંભાળ રાખવી. મૂળ ઝાડનાં પણ વધારાનાં પાંદડાં તેમજ સૂકાએલાં પાન દરવખત કાપી નાખવાં. જો તે ઝાડને કોઈ બચ્ચાં જમીનની સપાટીથી ઘણાં ઊંચે હોય તે માટી ચડાવી ન શકાય તો તેને ગોઠડાના ગાળા તેમજ માટી બાંધી તે પર પાણી છાંટ્યા કરવું, જેથી મૂળ ફૂટશે અને વાવવા લાયક થશે.

ખજૂરીના રોપાઓની કાયમની વાવણી:—ખારેકનાં બીથી કરેલા રોપાઓ બ્યારે ત્રણ વર્ષના થાય ત્યારે તેને તેની કાયમની જગ્યાએ વાવવા. કાયમને માટે વાવેતરનાં ઝાડો વીસથી ત્રીસ ફૂટના અંતરે વાવવાં. ઝાડ ખરાબર તૈયાર થાય ત્યારે એક બીજનાં પાન અડવાં ન જોઈએ તેમજ તેને રોપવાના ખાડા પણ ઊંડા કરી તેમાં ઝાડ વાવવાં જોઈએ કારણ તેનાં મૂળ ખીલાની માફક ઊંડાં ઊતરતાં નથી પરંતુ છાંયતી માફક આજુબાજુ પથરાઈ જાય છે. ઘણી વખત બ્યારે મોટા ઝાડનાં મૂળાં ખુણાં થઈ જાય છે અને પવનનું તોફાન થાય છે તો મૂળસહિત ઝાડ ઉખડી જાય છે, જેથી ઊંડા ખાડા

કરી વાવવામાં આવ્યાં હોય તો આવી જાતનો ભય ઓછો રહે. પ્લેન્ટેશન તરીકે વાવણી કરવી હોય તો તેને ચોકડીઓની કિનારી ઉપર વાવવાં જેથી વચ્ચેના ભાગમાં બીજાં ઝાડ જેવાં કે નારંગી, પપનસ, પપૈયા, કેળાં, લીંબુ વગેરે વાવી શકાય. જો પ્લેન્ટેશન જંગલની રીતે કરવું હોય તો આપણી જરૂરીઆત પ્રમાણે જમીનને અનુસરીને વાવેતર કરવું. ખારી જમીનમાં ખજૂરી સારી થાય છે. એક એકરમાં લગભગ ૨૦૦ બસો ઝાડ વાવી શકાય અને તેની પેદાશ આસરે ૨૦૦ બસો રૂપિયા જેટલી થાય છે,

ખજૂરીનાં ઝાડોની કાયમની વાવણી માટે જમીન:—

ખજૂરીના વાવેતરને હંમેશાં રેચાળ અને પાણીની છત વાળી તેમજ કંઈક ક્ષારવાળી જમીન વધારે માફક છે. જો જમીન મીઠી હોય તો ત્યાં તેને નીમક (મીઠું) છંત્યાદી ખારવાળાં ખાતરની જરૂરીઆત રહે છે. દરીઆ કિનારાની નજીક ખજૂરી પુષ્કળ ઊગે છે. જ્યાં પાણી જમીનમાં હોય ત્યાં પાણી પાવાની જરૂર રહેતી નથી. પરંતુ વાડી-ઓના વાવેતરમાં તેને પાણી પાવાની ખાસ જરૂર રહે છે. કચ્છમાં ઉપર જણાવેલી રેચાળ જમીન ઘણી છે અને તેથી પ્લેન્ટેશન ઘણી સારી રીતે થાય છે. વાડીની જમીન, કણ્ણ જમીન અને એવા પ્રકારની બીજી જમીનમાં ખાડાઓ ઓછામાં ઓછા ચારથી પાંચ ફૂટ ઊંડા અને ત્રણ ફૂટ વ્યાસના કરવા જોઈએ. તેમાં સારી માટી નાખી તે પૂરી દેવા અને તેમાં ઝાડ વાવવાં. તેમાં ચોમાસાની ઋતુમાં પાણી ન ભરાઈ રહે તે ખ્યાત્ત રાખવો અને તેનાં મૂળ ઉઘાડાં ન થવા પામે તે માટે તેની આસપાસ માટી નાખવી. વળી બીજાથી ઉપજાવેલા રોપાની આવૃત્તમાં બીજી હકીકત ધ્યાનમાં રાખવા જેવી છે. જેમ મોટા ઝાડનાં મૂળમાંથી બચ્ચાં અલગ કાઢીને સારું પ્લેન્ટેશન થાય છે તેવું જ પ્લેન્ટેશન ઉપર જણાવેલી રીતથી થાય છે. પરંતુ તેમાં ક્યો રોપો નર થશે અને ક્યો રોપો માદા થશે તે જાણી શકાતું નથી. બચ્ચાંના વાવેતરમાં તો તે સમજ તુરત જ પડી જાય છે, કારણ

કે જો માદાનું બચ્ચું લીધું હોય તો માદા થાય છે અને નરનું બચ્ચું લીધું હોય તો નર થાય છે. બજૂરીનાં ઝાડોમાં પૈયાંના ઝાડોની માફક નર માદા જુદાં હોય છે; એની અંદર બીજા ફળોનાં ફૂલોની માફક પુંકેશર અને સ્ત્રીકેશર એકજ ફૂલોમાં હોતું નથી. જો બજૂરીના માદા ઝાડને નર ઝાડનો પરાગ લાગે તો જ ફળ થાય થાય છે. નર ઝાડનો ઉપયોગ ફક્ત તાડી કાઢવામાં જ થાય છે, પ્લેન્ટેશનની અંદરથી જરૂર પૂરતાં નરઝાડ રાખી બાકીનાં કાઢી નાખવાં પડે છે, અને ફરી તેની જગ્યાએ માદાનાં ઝાડ નાખવાં પડે છે, એમાં માથાફટ વિશેષ રહે છે, માટે બીના વાવેતર કરતાં બચ્ચાંઓનું વાવેતર પહેલે નંબરે ગણી શકાય, બીનું વાવેતર બીજા નંબરનું છે. લોકો પડતર જમીનમાં જ્યાં બીજનું વાવેતર કરે છે ત્યાં અમુક જગ્યાએ બજૂરી બીજ સાથે વાવી રોપા ઉછેરે છે અને વાવેતર ઉછરી આવેથી આઠ માદાના ઝાડ વચ્ચે એક સાફ નરનું ઝાડ રાખી બાકીના નર ઉખેડી નાખે છે.

પાણી:—બી વાવીને રોપા ઉપગ્રવવા માટે તેના રોપાઓ ઉગી નીકળે ત્યાં સુધી દરરોજ જમીન બીની રાખવા જેટલું પાણી રહેવું જોઈએ. તેની એક વર્ષની બહલાવણી બાદ તેને એમાંતરે પાણી આપવું અને ત્રીજી કાયમની બહલાવણી વખતે દર ત્રીજે દિવસે પાણી આપવું જોઈએ. તેમાં પણ જમીનના પ્રકાર ઉપર આધાર રખાય છે. બીઆંથી વાવેલા રોપાઓ તેની વાવણી બાદ એકાદ માસમાં ઉગી નીકળે છે; તેમાં પણ બજૂર કરતાં લીલી ખારેક વહેલી ઊગી નીકળે છે.

બજૂરી (ખારેક) ના મૂળમાં બચ્ચાં ક્યારે પેદા થાય છે તે, અને તેની લેવાની સંભાળ:—બજૂરીના રોપા ત્રણ વર્ષના થાય ત્યાર પછી તેની આસપાસ ચાતરફ નાનાં બચ્ચાંઓ નીકળે છે, જે અસલ ઝાડમાંથી તેનો ખોરાકનો દિસો પડાવે છે. જો તે બચ્ચાંને તબતસર સંભાળપૂર્વક લેવામાં આવે તો અસલ

ઝાડને પૂરતું પોપણ મળે છે અને બચ્ચાં આપણા કામમાં આવે છે. સંભાગમાં એટલુંજ કે બચ્ચાંઓની આસપાસ માટી ચઢાવવી જેથી અંદર મૂળ મૂકશે. પછી તેને ચોમાસામાં કાઢી લઈ બીજી જગ્યાએ વાવવાથી આબાદ રીતે બિગી નીકળશે. બચ્ચાં લેવા માટે પણ એટલું ખાસ યાદ રાખવું કે જ્યારે મૂળ ઝાડમાં ફાત્ર લાગે ત્યારે તેનાં ફળ ચાખીને જાત રંગ વગેરે પસંદ કરીને બચ્ચાં લેવામાં આવે તો પ્લેન્ટેશન સારી જાતનું જ થશે. બચ્ચાં કાઢી લેવાને ત્યારેજ લાયક થાય છે કે જ્યારે તેઓનાં મૂળ મૂક્યાં હોય અને તેના પાનના-થડના કાંટા પીળા થઈ પાકી ગયા હોય. બચ્ચાંથી તૈયાર થએલા ઝાડમાં એ લાલ છે કે બીજી તૈયાર થએલા ઝાડ કરતાં વહેલાં ફળ આપે છે. બચ્ચાંની કાયમની વાવણી વખતે તેના ઉપર છાંયડો રાખવો. જ્યારે નવાં પાન આવવા લાગે ત્યારે છાંયો કાઢી નાખવો.

રોપાઓમાં ફાલ લાગવો શરૂ થાય છે:—બજૂરીના રોપા લગભગ પાંચ કે છ વર્ષના થાય છે ત્યારે તેનો ફાલ આવવો શરૂ થાય છે. વહેલા મોડા ફાલને માટે તેને અપાએલું પાણી, જમીન અને ખાતર જવાબદાર ગણી શકાય. બજૂરીના ઝાડને વસંત ઋતુમાં મહેર આવે તે વખતે નર અને માદાનાં ઝાંડામાંથી જે દાંડ નીકળે છે તેને બે ફાંટા હોય છે. ત્યાર પછી તે લાંબા વધીને તેને બીજા ઘણા ફાંટા નીકળે છે. માદાના ઝાડના દાંડના ફાંટાઓમાંથી બીજા ફાંટા અને તેની આસપાસ સાવરણી જેવા મળીઆવાળા ઝુંડા જેવામાં આવે છે અને તે દરેક સેરમાં મરી જેવડાં નાનાં નાનાં ફૂલ વળગેલાં હોય છે. તેનો અગ્રભાગ ચીકણો હોય છે જેના ઉપર નર ઝાડનો પરાગ પડે છે. નર ઝાડમાં ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે મરીને પડવાની નાની કળીઓમાંથી અગ્રીર જેવો ભૂકો નીકળે છે તે પરાગ રજ. તે લઈને માદાનાં ઝીણાં ફૂલો ઉપર છાંટવામાં આવે છે ત્યારે માદા ગર્ભ ધારણ કરે છે તે ફળ બંધાય છે, જે ધીમે ધીમે મોટાં થાય છે. આ ક્રિયાને માટે ખાસ અનુમાન એ થાય છે કે હિંદુસ્તાનમાં ઘણે ભાગે લોકો બજૂરીના માદા

ઝાડને પરાગ નાખવામાં અજ્ઞાત છે અને તેથી સિંધ અને કચ્છ સિવાય
 બાકીના ભાગોમાં તેને સારો ફાલ થતો નથી, લેખકના જ્ઞાતિ-
 અનુભવ ઉપરથી સાબિત થયું છે કે એક વખત નામદાર કચ્છ મહા-
 રાજ સાહેબની સ્વારી સાથે મહાબળેશ્વર તરફ જવાનું થતાં વળતી
 વખતે પૂનામાં મુકામ કર્યો ત્યાં શેઠ કરીમભાઈ ઈશિરામભાઈનાં બગી-
 ચામાં બંગલાની સામે બજારીનાં પ્લેન્ટેશન બેતાં ત્યાંના બાગબાનોને
 પૂછતાં તે લોકોએ કહ્યું કે પ્લેન્ટેશન કર્યાને ઘણો વખત થયો છતાં
 આ ઝાડો કોઈ દિવસ સારો ફાલ આપતાં નથી. ત્યારે તેમને પૂછ-
 વામાં આવ્યું કે માદાનાં ઝાડના ફાલને પરાગ છાંટવામાં આવે છે કે
 કેમ? તો તે બાગબાનમાં તેઓએ બિલકુલ અજ્ઞાનતા બતાવી. તેવો જ
 અનુભવ અમને આખું ઉપર પણ થયો તે ઉપરથી ખાતરી થઈ કે
 પરાગ છાંટવાના કામથી (લાઘ્યશ્રીકાષ્ટકેશન કરવાથી) લોકો અજ્ઞાત છે.
 આ ઉપરથી અનુમાન થાય છે કે બીજી જગ્યાએ પણ તેમજ હોવું
 જોઈએ. તેથી જે ઉપરનું કામ કરવામાં ન આવે તો માદાઓ ફાલ
 પકડે નહિ. આ કામ કરવામાં પણ ખાસ અનુભવી માણસની જરૂર
 છે, કારણ કે કોઈ માદા ઝાડને વિશેષ પરાગ જોઈએ અને કોઈને
 ઓછો જોઈએ. જે જોઈતા પ્રમાણમાં પરાગ છાંટવામાં ન આવ્યો હોય
 તો કાં તો (વધારે પડે તો) ફાલ શ્રવી જાય (શ્રાવ થઈ જાય) અને
 કાં તો (ઓછો પડે તો) બરાબર ફાલ જોસે નહિ. જેથી જે માણસ
 આ કામ કરતો હોય તેની પાસે અમુક મુદત સુધી આ કામ કરવાથી
 તે ઝાડોની ખાસીઅત સમજી જવાય છે અને જેટલો જોઈએ
 તેટલો પરાગ રજા આપવાથી ફાલ સુધરે છે. આ ઉપરથી જ્યાં
 જ્યાં ઝાડો ઉછરતાં હોય પણ સારો ફાલ ન જોસતો હોય ત્યાં ત્યાં
 તેમણે આ વિષે પ્રાયોગિક અનુભવ નજરે જોવાની ખાસ જરૂર છે.
 અહીંથી (કચ્છથી) વખતસર સારાં પરાગ સહિત માણસો મોકલી
 શકાય છે અને તેમ કરવાથી પ્લેન્ટેશન નકામું નહિ જાય. કદાચ
 કોઈ સાહેબને આ કામે પોતાના માણસને શીખવવાની ઉમેદ હોય

તો તે માણસને અત્રે કચ્છ મોકલવાથી સમયપર ધ્યાનપૂર્વક શીખવશું, જેથી અમારા લખાણનો હેતુ સફળ થયો સમજશું.

વહેલામાં વહેલા નર કેમ કેમ વાર આસો કારતક માસમાં ફાલે છે તેમજ માદાઓ પણ આ માસમાં ફાલે છે. આવા વખતે બે વહેલી નીકળેલી ખારેકને પરાગરજ છાંટવામાં આવે અને યોગ્ય સંભાળથી ફાલ ઉછેરવામાં આવે તો વરસાદ પહેલાં ફાલ પાકી તૈયાર થતાં વખત પર ખજૂર બનાવવાનો અખતરો અજમાવી શકાય. આને માટે કોશીપ ચાલુ છે. છેવટમાં છેવટ નર અને માદાઓનાં છોગાં હોળી સુધી નીકળે છે. હોળી પછી જે કાંડીઓ નીકળે છે તે ફાટી જઈ નકામી થઈ જાય છે. પોપ માસમાં ઝાકળ પડવી શરૂ થાય તો તેની શુભ વહેલી નીકળે છે અને જ્યાં સુધી ટાદ પડે ત્યાં સુધી તે મોડાં નીકળે છે.

ખજૂરીના નર ઝાડનો પરાગ લેવો તથા સાચવવો તે વિષે:—ખજૂરીના નર ઝાડમાંથી નીકળેલો પરાગ જ ચાલુ ઋતુમાં કામમાં લેવા ઉપરાંત બંને તેને સ્વચ્છ વાસણમાં છાયામાં સુકાવીને સાચવીને રાખવામાં આવ્યો હોય અને સંભાળપૂર્વક સારા પેક કરેલા બાટલામાં રાખ્યો હોય તો તે બીજી સાલ સુધી રહી શકે છે અને દેશ વિદેશમાં જ્યાં જ્યાં મોકલવો હોય ત્યાં મોકલી શકાય છે. વળી આમ કરવાથી બીજી વધુ સગવડ એ છે કે ઋતુમાં જ્યારે માદાઓ ફળેલી હોઈ અને કોઈ નર ફળ્યો ન હોય તો સાચવી રાખેલો નરનો પરાગ વખત પર બહુ કામ આવે છે અને પેક બાટલીમાં રાખી, જ્યારે જરૂર હોય ત્યારે માણકપટ કરવાથી તેની અંદર લવા જઈને તે પરાગરજને બગાડતી નથી.

સારો નરસો નર અને તેની પરાગરજ:—આ બાબતમાં એ જણાવવાનું છે કે જે નર સારો હોય તેનો પરાગરજ બહુ સુંદર પાતળો લીસો હોય છે અને જે નર સારો નથી હોતો તેનો પરાગરજ

જાડો અને સળીવાળો હોય છે. તેથી એવો જાડો પરાગરજ માદા ઉપર છાંટવાને માટે લાયક નથી, માટે હમેશાં સારો નર ઉપયોગમાં લેવો.

ફાલ બાંધવો (રક્ષણ):—ખજૂરીઓમાં ફળ બાંધાઈને જેમ જેમ મોટાં થાય તેમ તેમ તેને જનવરો તુકસાન કરે છે ત્યારે ફળો કાચાં હોય ત્યારે ખીસકોલીઓ, ઊંદરો તેને બગાડે છે. અને પાક્યા પછી તેને પક્ષીઓ તુકસાન કરે છે તેથી તેની સંભાળ રાખવી પડે છે. ફાલને તુકસાન ન પહોંચે તેટલા માટે સાદડાઓ બાંધવા કે ગુણીના કાથળાઓ પહેરાવવા; વળી તેનાં જ પાદડાં તેની આસપાસ બાંધવામાં આવે છે; તેથી પક્ષીઓથી રક્ષણ થાય છે પરંતુ જમીન પરથી ખીસકોલી ઊંદર વગેરે ઉપર જઈ ન શકે તેટલા માટે અગર ફાલ પાકી ગયા પછી કાંઈ ચોરીથી ઉતારી ના બન્ય તેટલા માટે થડની આજુબાજુ નીચે કાંટા બાંધવા. ઉપરથી બોજ કાઢનાં ડાળાં તેને અડકનાં હોય તો તેના પર થઈને ઊંદર ખીસકોલી વગેરે ન જઈ શકે તેટલાં તે ડાળાં કાપી નાખવાં. કાથળા કે સાદડાં બાંધવાનું ખર્ચ ખાસ ઉત્તમ જાતનાં જાડ હોય તે માટે જ કરવામાં આવે છે, બાકીનાં તેનાં પાદડાંથીજ બાંધી લેવામાં આવે છે. કારણ કે મોટાં પ્લેન્ટેશનમાં તેવું ખર્ચ કરવું પાયાય નહિ. ઉપરની ક્રિયા ખાસ કરીને વૈશાખ કે જ્યેષ્ઠ માસમાં ત્યારે ફળ પાકવાની તૈયારીમાં હોય છે ત્યારે કરવામાં આવે છે.

ફાલ પાકવો, પકાવવો, દેશ વિદેશ મોકલવો, ગાળવો તથા ફળની ખાસીઅત અને બીની પસંદગી:—ઉપર વર્ણવ્યા પ્રમાણે અહીં કચ્છ, કાઠીઆવાડ, રજપુતાના સિંધ વગેરે જગોએ જ્યેષ્ઠ અસાડ માસમાં ફાલ પાકે છે તે વખતે તેઓને હમેશાં તપાસતા રહેવું જોઈએ. આમાંની કેટલીક ખજૂરીની જાતોનાં ફળો બહુ મીઠાં, રેસા વગરનાં, ખાવામાં કુચ્છો વળે નહિ તેવાં, સારા ફદનાં, સારા રંગનાં અને બહુ મોટાં હોય છે. કેટલાંક ફળો પાકે છતાં બહુ સ્વાદિષ્ટ હોતાં નથી. પરંતુ તે ફળોને ત્યારે ગાળવામાં આવે ત્યારે તેની ગળી ગએલી

ખારેકો સ્વાદે બહુ સારી હોય છે. કેટલીક જાતોનાં ફળો અમુક દિવસ સુધી રહે છે અને કેટલીક જાતોનાં ફળો વરસાદ ન હોય તો પણ ગળી પડે છે. એમાંથી મોડી ગળનારી અને સારી જાતો વિદેશ મોકલવામાં ઉપયોગી થઈ પડે છે. જે સારી રીતે પેક કરવામાં આવી હોય અને હવાની અંદર આવગ્ન થઈ શકતી હોય તો લગભગ એક અડવાડીઆ સુધી બહાર ગામ મોકલી શકાય છે (જે વરસાદ જતરી ન હોય તો). આવી રીતે અહીં કચ્છથી મુંબઈ વગેરે જગોએ લોકો બહુ જ મોકલે છે.

ખારેકને ગાળવા માટે માળા લોકો તેનાં જુડાંને કાઢીમાં નાખે છે અને તેના પર ધાબજો વીંટે છે તેથી તે તુરત ગરમીથી પાકી જાય છે. આ જરૂરીઆત પ્રમાણે કરવામાં આવે છે.

આ વખતે સારી ખારેકો મેળવી તેને રોપ કરવો કે પરદેશ ફળ મોકલવાં તે સારો સમય છે. કારણ કે વિદેશ જાડ મોકલવાં કરતાં બી મોકલવાં તે વધારે સગવડવાળું છે. સારાં લહેજતદાર તથા સારાં જોરદાર જાડનાં ઉત્તમ ફળો આ વખતે પસંદગી પ્રમાણે મેળવી શકાશે. લીલી ખારેકોના જુદા જુદા (પીળો, ગુલાબી, રાતો વગેરે) રંગો પણ બહુ સારા થાય છે જે દેખાવમાં સરસ તેમ સ્વાદે પણ સારા હોય છે.

ફાલને આછા કરવો:—ઉપર કહ્યા પ્રમાણે ખજૂરીનાં જાડના થડમાં થએલાં બચ્ચાં કાઢી લેવાથી જેમ અસલ જાડને પોપણ મળે છે તેમ જ્યારે સારા જાડને ફળો લાગે ત્યારે તેમાંથી ઝીણાં અને નકામાં ફળવાળા દાડને કાપી નાખવાથી તે સત્ત્વ બાકીનાં સારાં ફળોને મળે છે. અને તેથી તે વધારે મોટાં અને સ્વાદિષ્ટ થાય છે. ફળો જરા મોટાં થયા પછી આ ક્રિયા કરવી જોઈએ.

ખજૂરીનાં જાડને ખાતર આપવાનો વખત ને પ્રમાણ:—ખજૂરીનાં જાડને મીઠી જમીન હોય તો ત્યાં તેને ખાતરમાં મીઠું આપવું જોઈએ, પરંતુ દરીઆ કિનારાની ખારી જમીનમાં નીમકની

જરૂર રહેતી નથી. આ ઝાડને ખારી જમીન બહુ માફક આવે છે. ખાતરમાં નીમક તથા સુરોખાર આપવો જોઈએ. વળી દરીઆની સડેલ માછલી પણ આ ઝાડને અનુકૂળ છે. આ ખાતર સપ્ટેમ્બર માસમાં વરસાદ બંધ થયા પછી આપવું જોઈએ. કેમકે ખજૂરીના ઝાડમાં ફાલ લાગવાની શરૂઆત સપ્ટેમ્બર મહિનાથી થઈ જાય છે, એટલે કે તેની ટોચમાં નાની નાની ફાંડીઓ ફૂટી જાય છે, ને પછી વસંત ઋતુમાં બહાર આવી તેમાંથી ફાંટા ફૂટી ફળ બેસવા માંડે છે. વરસાદ બંધ થયા પછીથી તેના ખાતરપાણીની યોગ્ય બરફાસ થઈ હોય તો તે ઝાડમાં સારો ફાલ થાય છે, અને ઝાડવાં પણ બરોબર જોરમાં અને સારી સ્થિતિમાં રહે છે. સપ્ટેમ્બરમાં એક વખત ખાતર આપ્યા પછી જો જરૂર જણાય તો વસંત ઋતુમાં પણ એક વખત ખાતર આપવું એ સાફ છે.

ખજૂરીના દર મોટા ઝાડ હીઠ ખાતર તરોકે:—

- (૧) સાફ ગળતીયું સડેલું છાણનું ખાતર સુંડલી બે થી ચાર.
- (૨) શહેરનો કચરો બરાબર સડેલો સુંડલી દોઢ થી ત્રણ.
- (૩) અથવા ગામના કચરા બહુ થોડો સુરોખાર તથા સડેલી માછલી કચ્છી શેર (૨૨ રૂપિયાઆરનો શેર) ચારથી દસ આપવામાં આવે તો ઠીક છે, પણ તે બરાબર સડેલી જોઈએ.

જો વરસાદપાણી સારાં હોય અને ભાદરવા પછી ઝાડને પાણી વગેરેની માવજત સારી હોય તો ખજૂરીનો આવતો ફાલ હંમેશાં સારો થાય છે. આ બધા બંદોબસ્ત ભાદરવા માસથી જ જોઈએ.

ખજૂરીનાં મોટાં ઝાડોમાં ફાલ આવ્યા પહેલાં નર માદાની પિછાન:—ખજૂરીનાં ઝાડ બ્યારે મોટાં થાય છે ત્યારે ઘણાખરા દાર્શનિક દેખાવથી જો તેને ખાસ કરી તપાસવામાં આવે તો નરમાદાની ઓળખ પડી જાય છે. નરનાં પાન ટુંકાં, સાંકડાં ને દેખાવમાં બરછટ જેવાં લાગે છે, અને તેનો ફાંટો પણ ટુંકો હોય

છે. માદાનું તેથી ઉલટું હોય છે. માટે જાડોમાંથી તેનાં બચ્ચાં લખને વાવવાનું કામ ચાલતું હોય ત્યારે નરનાં બચ્ચાં લેવા નહિ. નરનાં બચ્ચાં જરૂર પૂરતાં જ્યારે તેને કાલ લાગે ત્યારે જ સારા નરસાની તપાસ કરી યોગ્ય જગ્યાએ વાવવાં જોઈએ.

ખજૂરીનાં મોટાં જાડને માટી ચડાવવા વિષે:—જાડ મોટાં થઈ ઊંચાં તરી આવે અને ઉપરથી મૂળીઆં મૂકે ત્યારે તેનાં મૂળને પણ માટી ચડાવવી જોઈએ. તેથી જાડને પૂરતું પોપણ મૂળી મજબૂત થાય છે. આ ક્રિયા ત્યારે જ કરવી પડે છે, કે જ્યારે બચ્ચાં કે રોપના છોડ બદલતી વેળા તે જાડને તેની કાયમની જગોએ વાવતી વખતે તેને ઊંડું વાવવામાં ન આવ્યું હોય. અને એવી જ કોઈ બીજી ભૂલ કરી હોય તો વરસાદ અને પવનના તોફાનમાં તેનાં મૂળ ઉખડી જઈ જાડ જમીન પર તૂટી પડે છે. અગર આંડું સૂઈ જાય છે ને તે વખતે તેની માવજત કરવી પડે છે. માટે આમ થવા ન પામે તેટલા માટે પ્રથમથી માટી ચડાવવાની કાળજી લેવી જોઈએ.

ખજૂરીનો ઉપયોગ:—ખજૂરીના ફળોને માટે ઉપર કહ્યા પ્રમાણે, તેના પાક વખતે હિંદુસ્તાનમાં ચોમાસું આવી જવાથી ખજૂર થઈ શકતી નથી; માત્ર તેનાં લીલાં ફળો જ ખવાય છે જેને ખારેક કહે છે. તેની વિગત ઉપર આવી ગઈ છે. અરબસ્તાનમાં તેની ખજૂર તથા સૂકી (મુસ્તી ખારેક) તથા છોવારી ખારેક લગ્ન પ્રસંગે વહેંચવાના કામમાં આવે છે. છોવારી ખારેકનો શિયાળામાં પાક કરીને ખવાય છે જેથી મજબૂતી આવે છે. ખજૂરીનાં પાનની સાદડીઓ, છાપડીઓ, ચોલકી, છલી, વાંજળાં, ચમરી, સફરા વગેરે બને છે. તેના પાનના દાંડાના કકડાને જરા ફૂટીને તેના કચુડા બનાવે છે, જે વાસણ અંદરથી માંજવાના કામમાં આવે છે. તેનાં ફળો પાકી ગયા પછી તેનાં છોગાંને લોકો (ખોદરા) સાવરણી તરીકે વાપરે છે તથા તેના જ દાંડાને ફૂટીને દીવાલોના કક્કાર્મ રંગ છાંટવાના કુચડા તરીકે

ઉપયોગમાં લે છે. પાનના દાંડાને ખેડૂત લોકો ફૂટી ખાજરણીઓ બનાવે છે તથા તેનાં દાંડા અને થડ ફૂટીને તથા કાપી છૂંદીને ઢોરને દુકાળમાં ખવરાવવાથી તે ખુશીથી ખાઈ જાય છે કારણકે તેમાં બહુ મિઠાશ રહેલી છે. અરબસ્તાનમાં ખારેક તેમજ ખજૂર બને છે, અને ખજૂર બને છે તેના ઝાડના પાનમાંથી ગોળની ચક્કીઓને વીટાળવાના તેમ જ ખજૂર ભરવાનાં સાદડાં બને છે. જે ખજૂરી ફળ આપવામાં બરાબર ન હોય તેવાં ઝાડોમાંથી તાડી કાઢે છે. વહેલી સવારની તાડી જેમ જેમ દિવસ ચડે તેમ તેમ ખાટી થઈ જાય છે, તેનું ખમીર થાય છે ને પછી પીવાના કામમાં ન આવતાં ભઠ્ઠીઆરા લોકો તે તાડીનું ખમીર ડબ્બરોટી, ગિસ્ક્રીટ વગેરે બનાવવામાં વાપરે છે. સાંજે દંડા પહોરમાં ખેંચેલી તાડીને નીરો કહે છે. તેમાં ખમીર આવતું નથી અને ખટાશ પણ થતી નથી. તે ઘણી સ્વાદિષ્ટ હોય છે, તે અને વહેલી પ્રભાતની તાડી લોકો પીએ છે. સાંજે જ્યાંથી તાડી વહે છે ત્યાં લોકો એલચીને વાટીને પોટકા કરી બાંધે છે જેથી તાડનો રસ તેમાં થઈને બાંધેલા દુણામાં ઝરે છે જેથી તે નીરો બહુ સ્વાદિષ્ટ અને સુગંધીદાર હોય છે. તેમાં કોઈ જાતનો નશો હોતો નથી. સવારની ખાટી થએલી તાડીથી નશો આવે છે. ખજૂરમાંથી લોકો દારૂ બનાવે છે. તાડી કાઢી લીધા પછી તેનાં ઝાડ કમતાકાત થઈ મરી જાય છે. આ રસમાંથી ગોળ-ખાંડ પણ બંગાળામાં બને છે. ખજૂરીના સારા ઝાડમાંથી બંગાળી ૨૪૦ શેર (૮૦ રૂપિયાભારનો શેર) રસ બિતરે છે ને તેનો ૨૪ શેર ગોળ બને છે. સાડા ત્રણ મણુ ગોળમાંથી સવા મણુ ખાંડ બને છે. જ્યાં ખારેકોને નર આપવાની રીત આવડતી નથી ત્યાં લોકો તે ઝાડમાંથી ફક્ત તાડી કાઢવાનો જ ઉપયોગ કરે છે અને તેથી પણ તેઓને સારી પેદાશ થાય છે. ઢોરને ખવરાવવા માટેના ઝાડમાંથી તાડી કાઢી ન હોય તે વધારે મજબૂત ગણાય છે. તેનાં મૂળનાં ગરનો સ્વાદ શેરડી જેવો હોય છે. ઝાડમાંથી તાડી કેમ કાઢવી તેમાં

પાણુ અનુભવની જરૂર છે. જો તે વિષેની માહિતી હોય તો ઝાડ ઘણા દિવસ સુધી સારા પ્રમાણમાં વછા કરે છે, અને સારો ફાયદો આપે છે. મુસી ખારેકનું અથાણું પણ થાય છે, ખજૂર ચાલુ ખોરાકમાં તથા ફળાહારમાં વપરાય છે.

ખજૂરીના રોપાઓ બહાર મોકલવા તથા બહારથી મંગાવવા બાબત:—ખજૂરીના રોપાઓ બહાર મોકલવા હોય તો તેના થડના મૂળમાં નાનાં નાનાં બચ્ચાંઓને મૂળ સહિત થોડી માટી સાથે ઉગેડી દેવાં ને પછી તેનાં મૂળની આજુબાજુ સાદડા અગર કંતાન બાંધી દેવા. તે પછી ઉપલાં કુમળાં પાન પણ બાંધી દેવાં કે જેથી તેને તાપ તડકા લાગે નહિ. રોપાઓ જ્યાં મોકલવા હોય તે જગ્યાએ પહેાંચ્યા પછી જમીનમાં વાવેતર થાય ત્યાં સુધી તેનાં મૂળને વારંવાર પાણીથી ભીનાં રાખવાં જોઈએ, અને તે આખા છોડ પર પાણી છાંટવું જેથી તે સૂકાઈ જાય નહિ. આવી રીતે જ્યાં મોકલવા હોય ત્યાં મોકલી શકાય છે, અને તેવી જ રીતે મંગાવવા હોય તો મંગાવી શકાય છે. અસલ જગ્યાએ પહેાંચ્યા પછી ત્યાં તેનો રોપ કરવો અને નવાં પાન નીકળે નહિ ત્યાં સુધી ઉપરથી તેનાં પાનને બાંધેલાં રાખવાં જોઈએ તથા ઉપર છાંયડો રાખવો જોઈએ. આ રોપાઓ મંગાવી અગર મોકલી વાવવાનું કામ ચોમાસામાં થાય તો ઘણી સારી રીતે ચાંટી જાય છે. આ પ્રમાણે નામદાર કચ્છના મહારાઓ સાહેબના શરદ બાગમાં વાવવા માટે ખાસ અરબસ્તાન મસ્કતથી (અહીંથી એક શરદ નામનો અરબ કે જે ત્યાંનો વતની હતો તેને મોકલીને) મંગાવવામાં આવ્યા હતા. તે બહુ સંભાળપૂર્વક સહી-સલામત રીતે આવી પહેાંચ્યા હતા; અને વાવવાથી તે સેંકડે ૮૦ ટકા આવ્યાદ ઉછરી આવ્યા હતા, જેથી તે ઝાડોમાં અત્યારે સારી ખારેકો પાકે છે. અરબસ્તાનથી જે રોપાઓ અત્રે લાવવામાં આવ્યા હતા તે ત્યાંના સારી જતના રોપા હતા. રોપાઓ બહારગામ મોકલતી વખતે તેના ઉપરથી વધારે પાંદડાંનો ભાર હોય તે ઓછો

કરી દેવો જોઈએ. પછી ઉપરનાં કુમળાં પાનને બાંધી દેવાથી રોપા હલકા થાય છે. વળી તે કુમળાં પાન ઉપર નાળીએરની બળી ભીની કરીને વીંટાળવી જોઈએ, જેથી બચાવ સારો થાય છે.

ખારેકના પીઠ ઉતારવા:—ખારેક (ખજૂર)નું કેઈ ઝાડ ઉમદા હોય અને ઘણું મોટું વધી જઈ વચ્ચેથી નળગું પડી પાનગું થઈ જાય ને તેને તોડાનને લીધે ભાંગી જવાનો ભય રહેતો હોય તો તે ગળી ગમેલા ભાગ ઉપર પીઠ બાંધી ઉપરના ભાગનાં મૂળીઆં કઢાવી નાખવાં. પીઠ તૈયાર થઈ રહ્યા પછી વરસાદમાં તેને કાપી નાખી પીઠના ભાગથી કે જ્યાં મૂળીઆં કઢાવ્યાં હોય ત્યાંથી વાવવાથી તે ઝાડ કાયમ થઈ જાય છે.

ઔષધ તરીકે ખજૂરનો ઉપયોગ:—

(૧) ઉનાળામાં ખજૂરને પાણીમાં પલાળી પીવાથી સમશીતોષ્ણ થાય છે, તેમાં થોડે ઘણે ભાગે આંબલીનું પાણી મેળવીને પીવાથી તે હંડક આવે છે.

(૨) ખારેકનાં બીને પાણીમાં ઘસી બાળકોને આળાગોળીમાં પાચે છે. ખજૂર બળવર્ધક અને ધાતુપૌષ્ટિક ગણાય છે.

(૩) (મોટી ઉમરે) ખજૂર અને કાળા તલને એકત્ર કરી તેનાં મુઠીઆં વાળી ઘીમાં તળી સવારમાં નરણે તથા સૂતી વેળા ખાવાથી ધાતુની વૃદ્ધિ થાય છે તથા શરીરમાં ઈવત આવે છે.

(૪) રેચ લેવા માટે ખજૂરને રાત્રે પાણીમાં પલાળી રાખી સવારે તે પાણી એળાને પીવાથી રેચ લાગે છે.

(૫) અર્સના (હરસ)ના વ્યાધિ ઉપર ખારેકનાં બી બારીક વાટી તેની ધૂણી આપવાથી ફાયદો થાય છે.

(૬) માથામાં ઊંઠરી ઉપર ખારેકનાં બીયાંને બાળી તેની રાખ કપુર અને ઘી એ બધું વાટી તેનો લેપ કરવાથી મટી જાય છે.

(૭) કપાળ દુઃખતું હોય તો ખારેકનાં બી પાણીમાં ચોપડવાથી દુઃખાવો મટે છે.

(૮) ઘોડાને શરદી થઈ હોય તો ખારેકનાં બીનું રોટમાં અપાય છે.

(૯) ધાતુપુષ્ટિ માટે ખારેકનાં બીયાં કાઢી તેને સાધ ખાંડવી. તેમાં બદામ, પીસતાં, ચારોળી, સાકર વગેરે મસાલો તે સર્વે મિશ્રણ પત્રજો એટલું ઘી નાખી સાત આઠ દિવસ પા રાખી પછી નિત્ય સવારે બે તોલા ખાવાથી ધાતુપુષ્ટિ થાય છે.

(૧૦) ટાઢીઆ તાવ ઉપર બજૂર અને ટાઢીઆ લોખ ગોળી કરી તાવ આવવા અગાઉ ખવરાવવાથી તાવ અટકે છે. ખારેકનું બી અને અધેડાનું મૂળ ઠંડા પાણીમાં ઘસીને (ચંદન જાડું) ખાવાના પાનને ચાર ગુંથ જેટલું ચોપડીને કાથો, એલચી, સોપારી સહિત પાન તૈયાર કરી તાવ આવવા પહેલાં ઘડી અગાઉથી એક એક ઘડીને અંતરે એક એક બીડું ખાવું પ્રમાણે ત્રણ દિવસ કરવાથી તાવ અટકે છે.

(૧૧) જીર્ણીજ્વર ઉપર ખારેક, સુંકે, દ્રાક્ષ, સાકર અને દૂધમાં નાખી કઢાવીને આપવું.

(૧૨) દાહ થવા ઉપર નવટાંક બજૂર પાણીમાં મર પાવું. ચેતના થવા માટે માખણ અને ખારેક ખાતા જવું.

(૧૩) ધનુર્વાત તથા રક્તપિત્ત ઉપર બજૂરનો કદક તેમાં એરંડીકું તેલ નાખીને આપવું.

(૧૪) બાળકોને શક્તિ માટે બજૂરમાંથી દળીઆ બજૂર છ માસાથી ત્રણ તોલા સુધી બાળકની શક્તિ પ્રમાણે લેવનું પાણીથી ઘોઈ લૂછી થોડું દૂધ લઈ તેમાં મસળી ક ગાળીને તે રસ દિવસમાં ત્રણ વખત પાવાથી તાકાત આવે છે.

ખારેક એક માસ ઉપરની વયનાં બાળકોને આપવાને લાયક છે, માત્ર દર વખતે તાજું બનાવવું જોઈએ.

(૧૫) શિયાળામાં કે બાળકને શરદી થઈ હોય ત્યારે ખોરાકમાં સારી ખારેકો હોય તે લઈ તેમાંથી બીયાં કાઢીને દૂધમાં ઘસી બાળકોને આપવી, કિંવા તેમાંજ બીજું દૂધ નાખી પાતળું કરીને આપવું. આ ઔષધ નાનાં બાળકોને આપવું નહિ પણ મોટાંને આપવું. નાનાં બાળકોને આપવાથી પેટમાં ગાંઠો બંધાઈ જાય છે અને કોદામાં ગરમી જણાય છે.

(૧૬) મધ (દારૂ)નો નશો ઉતારવા ખજૂર પત્તાળી ગાળીને પાવું.

(૧૭) પ્રદર ઉપર ખારેકનાં બીયાં ખાંડી વીમાં તળાને ઉપર ગોળીચંદનની ભૂકા નાખી આપવું.

(૧૮) રક્તપિત્ત ઉપર ખજૂર મધ સાથે આપવું.

ખજૂરીના રોગ:—ખજૂરીના ઝાડનાં ફુલોમાં પાનની ટીશીઓમાં એક જાતનો બિડતો જીવડો પેસીને તેની ફળો ખાઈ જાય છે તે અંદરનો ફુલો ભાગ સૂકાઈ જઈ તે વાંકું વળી જાય છે. આ વખતે બાળ-બાનો લોદાનો આણીદાર સળીઓ તે કાણામાં નાખી તેને ભોંકે છે અને તેના આણીદાર છંડામાં તે પરોવાઈ જાય છે તેને બહાર ખેંચી કાઢવામાં આવે છે. આ જીવડાથી થતા નુકસાન મોટે હમોશાં ઝાડને જોતા રહેવું જોઈએ અને કદાચ તે જીવડો જાણાય ને તાત્કાલિક ઉપાય લેવામાં આવ્યો હોય તો તે ઝાડ બચી જાય છે.

શ્રી વાલજી માવજીભાઈ

સુપરિટેન્ડન્ટ, શરદ્યાગ-ભુજ (કચ્છ)

કપાસીઆના ઉપયોગ

(નકશાકારક હુત્રરો ભાગ પહેલાથી ચાલુ)

દુનિયાના કપાસનાં ઉત્પન્નમાં અમેરિકાના પાકતું વર્ચસ્વ હોવાથી અમેરિકાના કપારીઆ હજુ કપારીઆના તેલના વ્યાપારનો મોટો ભાગ પૂરો પાડે છે. મુખ્યત્વે આ તેલ અમેરિકામાં જ તૈયાર થાય છે અને ત્યાં જ મોટે ભાગે વપરાય છે; અલગત, સાધારણ મોસમમાં દુનિયાના બીજા બધા ભાગોમાં પણ ચડાવાય છે. કપાસીઆનો ‘મીઠ’ (છુંદો) ત્યાંથી જરૂથાગંધ પરદેશ જાય છે પણ ખોળા તો યુનાઇટેડ સ્ટેટ્સમાં જ વપરાય છે. ઇજીપ્તનો માલ કાંઠક ભાગે ઇજીપ્તમાં જ પિલાય છે પણ તેનો મોટો ભાગ તો યુરોપનાં બંદરોમાં કપારીઆ તરીકે જ રવાના થાય છે. મુંબઈ પ્રાંતનો કેટલોક પાક પણ મુખ્યત્વે સંયુક્ત સામ્રાજ્ય (યુનાઇટેડ કિંગડમ) જાય છે. ફ્રાન્સ અને જર્મની ઇજીપ્તના પાકનો મોટો ભાગ વાપરતા, પણ મહાન વિશ્વયુદ્ધ પછી ઇંગ્લંડે (વિલાયતે) ગિલગ્રાસ લીધો છે અને ૧૯૩૧ ની સાલથી તે સિવાયનો યુરોપ ખંડનો ભાગ નહોતો જ કહેવાય.

ઇંગ્લંડના કપાસીઆનો ઉદ્યોગ હાલ લિવરપૂલ અને લંડનમાં કેન્દ્રસ્થ થએલો હોઈ ગ્વારગો, લીન્ડ અને ખ્રિસ્ટલમાં મોટો વેપાર અસ્તિત્વમાં છે. આ વેપાર-ઉદ્યોગ વાસ્તવિક રીતે ઇજીપ્ત અને મુંબઈના કપાસીઆનો હતો, પરંતુ હાલ પૂર્વ અને પશ્ચિમ આફ્રિકાથી બ્રિટિશ સામ્રાજ્યના કપાસીઆનો મોટો ભાગ તેમ જ આઝિયના સફેદ કપાસીઆ યુનાઇટેડ કિંગડમમાં આવે છે. હજુ પણ ઇજીપ્તના કાળા કપાસીઆ યુનાઇટેડ કિંગડમના વેપારમાં મોટા જરૂથામાં હોય છે. તેમાંથી બનતા તૈયાર માલને અલગત અમેરિકાના તે ઉદ્યોગ સાથે હરીફાઈ કરવી પડે છે.

જુદાં જુદાં નેલી બીયાંની પરસ્પર (relative) કિંમતની ચર્ચા

કરવા માટે તેલ અને ઓળ એ બે મુખ્ય પેદાશ ધ્યાનમાં રાખવી જરૂરી છે. વળી તેમાંથી નીકળતા તેલની જન લેખે ઊંચી જનતા તેલની બનાવટ માટે અમેરિકાની રીત વધુ સારી છે. છોડાં કે કોટલાંને ‘ડીફાટીકેશન’ની ક્રિયા વડે કાઢવા પછી તેમાંના એકલા ગરનો ઉપયોગ તેલ કાઢવામાં કર્યો હોય તો આખાં બી પીલવાથી નીકળતા તેલ કરતાં સુંદર તેલ નીકળે છે. તે પ્રમાણે અમેરિકાનાં ‘બ્રાઇઝ સમર થલો’ તરીકે જાણીતા મીઠા તેલની ધોરણબદ્ધ જન દુનિયાના કપાસીયાનાં તેલમાં ઊંચામાં ઊંચી ઉત્તમ ગણાતી. ત્યાર પછી દુષ્કૃતતા કપાસીયાના તેલની જન, અને છેક છેવટે મુંબઈના કપાસીયાના તેલની જન એમ ક્રમ હતો. અમેરિકાની ‘ડીફાટીકેશન’ (છોડાં કાઢી નાખવા)ની રીત બીજી જનતા ધોળા કપાસીયા પર ઈંગ્લેંડે કરવા માંડી તેથી તદ્દન અમેરિકાના તેલ જેવું જ સરસ તેલ નીકળી શક્યું.

કપાસીયાના તેલનું જાગર, પરદેશ અને માંગ બંને માટે અતિશય ગુણવત્તુ ભરેલું અથવા મિશ્ર પ્રકારનું છે. કપાસીયાના તેલની ગણતરી પહેલાં ખાવાનાં તેલ તથા સાબુમાં વપરાતાં તેલ (ચરબી) એમ બે તદ્દન જુદાં જ જાગરમાં થતી, અને આ બંને ક્ષેત્રમાં તેને અનેક હરીફા હતા. આગ ખાવાનાં તેલ તરીકે જન-વેરાની ચરબી (ફેટ અને લાર્ડ) તથા માખણ તેમ જ તેલ, ભોંયસીંગ કે મગફળી, કરડી, (ખાસ કરીને) આમળાં (ઓલીવ ઓઇલ) વગેરે બીજાં બધાં ખાધ શકાતાં વનસ્પતિજન્ય તેલોની લાંબી યાદીમાં તેને સ્થાન શોધવું પડતું. મહા વિશ્વયુદ્ધ પછી જાગરના આ વિભાગમાં અમેરિકાનું કપાસીયાનું તેલ લગભગ તદ્દન એકલું જ હતું. આગળ જણાવેલી અમુક ખાસ વાસ (flavour)ને લીધે હરીફ ન બની શકે તેટલું બધું અમેરિકાના તેલની પાછળ પડી જતું મુંબઈનું આ તેલ તો ખાવાને લાયક જ ગણાતું ન હતું. મુંબઈનું તેલ, અળસી, મકાઈ, સોયાબીન, રબર, ટોપરૂં વગેરે ઘણાં-સરેરાશ સાધારણ માણસ જાણતો ન હોય તેવાં-તેલોનું સ્થાન વનસ્પતિજન્ય તેલોની પેદાશમાં

હતું. મોટે ભાગે તે સાબુ અને મીણુગત્તી અને બીજા એવા વેપાર ઉદ્યોગમાં વપરાતું. તેમાં પણ ઇજીપ્તના કપાસીઆના તેલની માગણી મુખ્ય હતી. આ વેપારમાં વનસ્પતિજન્ય તેલને ચરબી (ટ્રેસ), વહેલ માછલીનું તેલ વગેરેથી અને સારી જાતને ખાવાના ઉપયોગમાં આવે તેવી વધુ કાયદાકારક જાતથી બીજી હલકી જનવરની ચરબી સાથે દરીકાઈ કરવી પડતી. અલબત્ત, રંગમિશ્રણમાં બેલતેલ (લિનસીડ ઓઈલ)ને ખાસ કોઈ દરીકા ન હતો. પણ પાછળથી એ દિશામાં સાંચાળીનની અજમાયશમાં ફત્તેહ મળી. પેટ્રોલ જેવાં બનીજ તેલો તો અલબત્ત તેલ જાનરની એક જુદી જ શાખા છે.

કપાસીઆના તેલનો જેમાં ઉપયોગ થતો હોય તેવા બધા વેપારમાં તેમજ તેમાંથી થતા માલની પરસ્પરની સ્થિતિમાં ઇ. સ. ૧૯૧૦ ની સાલથી બહુ ફરક પડ્યો છે. તેવા બધા ફરકમાં બારીકાથી બિન-રહું આ સ્થળે અશક્ય છે; પણ એકંદરે તે બધો ફરકાર ઇજીપ્ત અને મુંબઈ જેવાં પહેલાં ખાવાની દૃષ્ટિએ હલકાં ગણાતાં તેલોની બનાવટની સુધારેલી રીતોની દિશામાં થયો છે. ઇ.સ. ૧૯૧૦ની સાલમાં એઝીવ ઓઈલ (આગળાં), અમેરિકન કપાસીઆનું તેલ અને અમેરિકન હુક્કરની ચરબી જોઈતા પ્રમાણમાં ખાવાનાં તેલ, ચરબી વગેરે પૂરાં પાડી શક્યા નહિ; આથી આ માલની બનાવટ પાછળ, ખાસ કરીને ઇજીપ્તમાં, ખાવાની દૃષ્ટિએ ગુણ સુધારવા માટેની શોધ કરવા તરફ પુષ્કળ ધ્યાન આપાયું. એક વાત ધ્યાનમાં રાખવી જોઈએ કે આ તેલનો મુખ્ય ઉપયોગ વિભાજ્યતમાં ખાવાનાં કે તળવાનાં તેલ (culinary) તરીકે નહિ પરંતુ વધુમાં વધુ ખર્ચાળ જનવરોની ચરબી તેમજ લાર્ડ અને મારગેરીનનાં રૂપમાં વપરાશ હતી. આવા કામમાં ઇ.સ. ૧૯૧૦ સુધી લોકો જનવરોની ચરબી કે અમેરિકાન મીઠું તેલ પસંદ કરતા. ઇ.સ. ૧૯૦૬ની સાલમાં ખાવાનાં તેલ અને ચરબીની અસાધારણ તાણને લીધે વાપરનારો ઇજીપ્શીઅન તેલ વગેરે આયાતની બીજી આવૃત્તો તરફ ધ્યાન આપવાની ફરજ પડી

પરિણામે વિલાયતના કપાસીઆના તેલના વેપારમાં ફેરફાર થયો. ત્યારથી તે ફક્ત સાબુ બનાવવાની ચરબી તરીકે જ નહિ પરંતુ ઇશ્તિમાં વપરાતું તેમ ખાવાના તેલ તરીકે ગણાવા માંડ્યું અને તેની કિંમત ખૂબ વધી ગઈ ને બીજાં ખાવાનાં તેલની મેંદવારી સાથે તેનો ભાવ પણ વધતો ગયો. ઇ.સ. ૧૯૧૧માં અમેરિકામાં થએલા મોટા પાકે સ્થિતિ બદલી નાખી અને ઇશ્તિશાશન તેલ પાછું પોતાની લગભગ અસલની સ્થિતિએ પહોંચ્યું અને અમેરિકાના સસ્તા તેલનો ઉપયોગ સાબુની બનાવટમાં થવા માંડ્યો.

તે જ પ્રમાણે પણ વધુ ભારપૂર્વક મુંબઈનું કપાસીઆનું તેલ મહાયુદ્ધ પહેલાં વિલાયતમાં ખાવા માટે અયોગ્ય અને અશક્ય ગણાતું હતું, પરંતુ આધુનિક ઔદ્યોગિક પ્રગતિમાં કોઈ પણ વસ્તુ અશક્ય કહેતાં પહેલાં વિચાર કરવો જોઈએ. પરિણામે ઇ.સ. ૧૯૧૦માં તેલ-સંશોધકો મુંબઈના કપાસીઆના તેલને ખાવાને લાયક મંતોપકારક બનાવવામાં ફતેહમંદ થયા.

બીજાં ઘણાં તેલો આવી સ્થિતિમાંથી પસાર થયાં છે. કોપરેલ અને કોપરાની જાતનાં તેલો (પામ કર્નલ ઓઇલ) ઘણી માગણીને પ્રતાપે ખાવા લાયક બનાવવામાં આવ્યાં હતાં. માર્ગેરીન અને સોયા બીનનું તેલ જે પહેલાં ફક્ત સાબુની બનાવટમાં વપરાતાં હતાં તે અગસીના તેલની જગ્યાએ તેમ જ સુધારવાની વધુ સારી રીતોથી ખાવાના દરેક કામને લાયક બનાવી શકાયાં.

ફરી ઇ. સ. ૧૯૧૨માં એક નવી વાસ કાઢવાની (Deoderising) પદ્ધતિએ આ હુન્નરમાં ઘણો ગજબ ફેરફાર કર્યો. આ પદ્ધતિ પ્રથમ અમેરિકામાં દાખલ કરવામાં આવી હતી. તેમાં અનિશય ગરમ (superheated) વરાળ પસાર કરવામાં આવે છે જેથી તેલની બધી ખરાબ વાસ બિડી જઈને તેને ખાવા લાયક બનાવી શકાય છે.

વળી બીજી એક સખત બનાવવાની પદ્ધતિ વધુ ક્રાંતિકારી

નીવડી. એનું પેટન્ટ પ્રથમ આ સદીની શરૂઆતમાં લેવાયું હોવા છતાં ઇ.સ. ૧૯૧૧ની સાલ સુધી એનો ઉપયોગ વેપારની દૃષ્ટિએ થયો ન હતો. મુખ્યત્વે બધી જાતનાં તેલોના બે વિભાગ પાડવામાં આવ્યા હતા: (૧) નરમ એટલે પ્રવાહી અને (૨) સખત અથવા ઘન. અગરશી, કપારીઆ, વહેલ માછલી વગેરેનાં તેલ પહેલાં વિભાગમાં અને કોપરેલ વગેરે બીજા વિભાગમાં મૂકી શકાય. પૂર્વે સખત તેલનો ભાવ ટને ૧૦ પૌંડ એટલે મળે અઢીથી ત્રણ રૂપીઆ જેટલો, નરમ તેલ કરતાં વધુ આવતો. કારણ કે મારગેરીન અને સાયુની બનાવટમાં તેની ખાસ જરૂર હતી. નવી શોધ પ્રમાણે નરમ તેલમાં અમુક પદાર્થ રાસાયણિક પદ્ધતિથી કાઢી નાખવાથી એને જ ઘન રૂપમાં ફેરવી શકાય છે. તે પ્રમાણે કપારીઆનું, અગરશીનું અને વહેલ માછલીનું તેલ આ નવી પદ્ધતિથી મીણ કે ચરબી કરતાં પણ વધુ સખત બનાવી શકાયું. આ ક્રિયાનો ખર્ચ લગભગ દર ટને પાંચ પૌંડ એટલે કે મળે ૧ થી ૧૫ રૂપિયો થયો. બન્ને પ્રકારનાં તેલની કિંમત સરખી બનાવવાનો હેતુ સફળ થયો. કેમકે એક જથ્થામાંના તેલને બદલે બીજા જથ્થામાંનું તેલ વાપરી શકાયું. આની અસર ચરબી અને તેલોની ઉત્પન્ન વધારવામાં નહિ પરંતુ એક હુન્નરમાંથી બીજામાં જવાનો રસ્તો ફેરવવામાં થઈ. કપારીઆના સંબંધમાં એનો બધો ઉપયોગ ખાવાના તેલમાં સખત ચરબીનાં રૂપે કરવામાં આવવાથી સાયુની બનાવટમાં બીજા કોઈ પ્રકારના તેલની જરૂર પડી.

બીજી મુખ્ય દસ વર્ષમાં થએલી પ્રગતિ વહેલ માછલીના તેલની બનાવટની થઈ. મહાયુદ્ધ પહેલાં તેની નીપજ ૭,૫૦,૦૦૦ ખીપ (એક ટનના ૭ ખીપ થાય) હતી તેને બદલે ઇ.સ. ૧૯૩૧ના વર્ષમાં ૩૬,૮૯,૬૩૧ ખીપ સુધીની મોટી સંખ્યાએ પહોંચી. આનો ઉપયોગ છેલ્લી શોધ-બોજ લગી ખાવામાં કદી થતો ન હતો; પરંતુ હવે એ ફરક રહ્યો નથી. હવે કોઈપણ તેલ કે ચરબી કોઈ પણ કામમાં લઈ શકાય છે.

દુનિયાનાં જુદી જુદી જાતનાં વનસ્પતિજન્ય તેમ જ પ્રાણીજ

તેલોની ઊપજ અને તે જેમાંથી થાય છે તે જેતાં એક બીજાની સરખામણીના પ્રમાણમાં મહત્ત્વ નીચે પ્રમાણે છે:

(મેસર્સ ફ્રેન્ક ફેલ્ડરની કંપનીનો વાર્ષિક અહેવાલ)

તેલનું નામ	૮૧-૧૯૩૩	૮૧-૧૯૩૪
એલિવ ઓઇલ (આમળાં)	૭૫૧૦૦૦	૮૧૩૦૦૦
કોપરેલ	૭૯૩૦૦૦	૮૦૫૧૬૯
કપાસીઆનું તેલ	૭૬૭૬૩૮	૭૪૮૨૫૭
ભોંય સીંગનું તેલ	૫૭૬૮૬૦	૬૦૧૦૦૪
અળસીનું તેલ	૫૩૩૭૯૩	૪૯૨૨૭૧
સોયાબીનનું તેલ	૩૪૪૨૫૨	૩૫૦૮૮૮
સુરજમુખીનું તેલ	૨૭૯૯૬૨	૨૩૦૧૨૭
પામ ઓઇલ	૩૩૦૯૪૯	૩૪૮૦૦૦
દીનેલ (એરંડીયું તેલ)	૫૧૨૦૬	૪૭૪૦૭
તલનું તેલ	૨૧૯૭૬	૧૬૫૧૭
માખણ	૧૬૧૫૦૬૨	૧૫૮૩૩૦૦
લાર્ડ	૭૯૨૨૩૦	૬૮૧૮૭૫
ટૂલો	૩૬૨૦૧૧	૩૩૨૦૩૨
બેલ માછલી	૪૨૫૦૬૭	૪૧૩૦૫૮
બીજી કેટલીક જાત મળી		
કુલ ચરબી અને તેલ	૭૯,૩૮,૨૩૬	૮૭,૫૩,૯૦૦

બીજી બધી જાતો અને ખાસ કરીને બ્રિટિશ સામ્રાજ્ય સાથે અમેરિકાના કપાસીઆના એ તેલ વિષે જે શબ્દ કહી લેવા હીક પડશે. અમેરિકાના કપાસીઆની કિંમતનો અંદાજ વિલાયતમાં ન મળવાથી સરખામણી કરવા યોગ્ય આંકડા આપી શકાય તેમ નથી. તો પણ હમણાની ૪૦ ડોલરનાં એક ટનની અમેરિકાની કિંમત સામે અહીંની જુદી જુદી જાતોની કિંમત ધ્યાનમાં લેવા જેવી છે. ઇચ્છિતના કાળા

કપાસીઆ ટને ૬ પૌંડ ૫ શિલિંગ અને સફેદ કપાસીઆ ટને ૪ પૌંડ ૫ શિલિંગના ભાવે વ્યય છે. આમાંથી કપાસ ઉછેરનાર ખેડૂતને શું મળે છે તે જાણવામાં ખરી મુશીબત છે. કારણ કે આ કિંમતમાં બજાર સુધી લઈ જવાનું નૂર ચઢે છે અને કપાસીઆ જેવી હલકી છતાં વધુ જગ્યા રોકે એવી વસ્તુ માટે તેને લઈ જવાનું નૂર તેની કિંમત કરતાં અનેકગણું હોય છે. દાખલા તરીકે યુગાન્ડા (આફ્રિકા) માં ઇ. સ. ૧૯૩૩-૧૯૩૪માં કપાસીઆ વેચવાનું કામ તદ્દન અશક્ય જ હતું, કારણ કે રેલવે મારફત બંદર પર લઈ જવાનું અને ત્યાંથી દરીઆમાં માર્ગે વિલાયત લઈ જવાનું ખર્ચ ત્યાંના કપાસીઆના ભાવ કરતાં પણ પુષ્કળ થતું હતું. ઇ.સ. ૧૯૩૪-૩૫માં આવા અભાવે કપાસ ઉછેરનાર ખેડૂત ટને ૨૫ શિલિંગ જેટલું મેળવી શક્યા. અમેરિકામાં ટને ૪૦ ડૉલરની મળતરના પ્રમાણમાં આ રકમ તદ્દન ક્ષુદ્ધક છે, કારણ ત્યાં આખા પ્રદેશમાં તેલ ખેંચવાની ઘાણીઓ (ઓઇલ નિલ્સ) ઠેર ઠેર છે અને તેથી ખેડૂતને બજાર ઘર આગળ જ મળે છે. આવું અહીં બનવું અશક્ય છે. (સંપૂર્ણ)

(અંગ્રેજી ઉપરથી)

શ્રી મા. શિ. પંડ્યા B. Ag., B. Sc.

રા. દેસાઈ કૃત ખેતીનાં પુસ્તકો

૧ ગુજરાતનો કળાગ (આવૃત્તિ પાંચમી)	કિંમત રૂ. ૧-૮-૦
૨ ગુજરાતનો કળાગ (હિંદીમાં)	. . . , , ૧-૮-૦
૩ ગુજરાતનો ફૂલગ (આવૃત્તિ બીજી)	. . , , ૦-૮-૦
૪ શાલિહોત શાસ્ત્ર (આવૃત્તિ બીજી)	. . , , ૦-૮-૦
૫ ગુજરાતની ખેતી, દોસ્ત અને દુશ્મનો.	. . , , ૧-૦-૦

લખો : મગનલાલ દેસાઈ • મુ. પાલનપુર (ઉ. ગુજરાત)

ફાઉન્ટેન પેનની શાહી

માયાંકન (માન્યુફક્ચર) ૧૫ રતલ, પાણી ૨ ગેલન, હીરાકશી ૧૫ ઓંસ, ગંધકનો તેજન (Sulphuric Acid S.G. 1740) ૦૫ ઓંસ, પાણીનો આસમાની રંગ ૪ ઓંસ, મેથીલેટેડ સ્પિરિટ ૧૫ ઓંસ

માયાંકન સારાં નવાં બેઝને સડેલ ન હોય તેવાં બત્તરમાંથી લાવી, તેને સાફ કરી ખાંડણીમાં ખાંડીને ભૂકો કરવો. પછી તે ભૂકાને ૨૦ નંબરની ઝીણા તારની ચાળણીથી ચાળી લેઈ, ચીનાઈ માટીની કે કાચની બરણીમાં ભરી તેમાં ૧ ગેલન ચોકળું પાણી રેડી બે અઠવાડિયાં સુધી તેને ભોંભવવો. પહેલાં અઠવાડિયામાં દરરોજ આ મિશ્રણને વારંવાર હલાવતા રહેવું. પછી બીજું અઠવાડિયું આ મિશ્રણને હલાવ્યા વગર સ્થિર રહેવા દેવું. તેથી ઉપર નીતરેલું પાણી થાય તે સાઈફન ટ્યુબ (Syphon tube) થી કે પિચકારીથી બીજી બરણીમાં કાઢી લેવું અને પાછળ જે માયાંકનનો ડોળ રહે તેમાં બીજું ૧ ગેલન ચોકળું પાણી રેડી બે અઠવાડિયાં સુધી તે મિશ્રણને રાખવું. આ મિશ્રણને પણ એક અઠવાડિયા સુધી દિવસમાં વારંવાર હલાવતા રહેવું. બીજે અઠવાડિયે તેને સ્થિર હલાવ્યા વગર રહેવા દેવું. પછી ઉપરનું નીતરેલું પાણી નીચેનો ડોળ ન આવે એવી રીતે સાઈફન ટ્યુબથી કે પિચકારીથી બીજી બરણીમાં કાઢી લેવું. હવે બે વખતનાં મિશ્રણને એકત્ર કરીને મેઝર ગ્લાસથી માપી બેવું અને બે ગેલનમાં જોડવું એટલું થાય એટલું ચોકળું પાણી તેમાં ઉમેરી ૨ ગેલન પૂરું કરવું. આ મિશ્રણને માયાંકનનો ચર્ક કહે છે.

બરણીમાં માયાંકનનો જે ડોળ તળીએ રહે છે તેમાં ફરીથી નવું પાણી ઉમેરીને ઉપર પ્રમાણે બે અઠવાડિયાં સુધી રાખીને ચર્ક

કાઢી શકાય છે. અને તે બીજી વખત શાહી બનાવવાના ઉપયોગમાં લઈ શકાય છે. પણ આ ત્રીજી વારના ડોળમાંથી કાઢેલા અર્કમાં ધણું ઝોણું સત્તવ રહે છે.

ઉપર પ્રમાણે ૨ ગેઝન તૈયાર કરેલા માયાંકળના અર્કમાં હીરા-કશી નાખીને ખીગાવવી. પછી તેમાં ગંધકનો તેજ્ય નાખીને તે અર્કને એકાંત સ્થળમાં સ્થિર રાખી મૂકવો. તેથી તેમાંના ડોળ ધીમે ધીમે બરણીને તળિયે બેસતો જશે. ઘણા લાંબા સમય સુધી આ અર્કને સ્થિર રહેવા દેવાથી બધાય ડોળ બરણીને તળિયે બેસી જશે. આ અર્કમાંના બધાય ડોળને તળિયે બેસતાં લગભગ ૨ મહિના જેટલો સમય બેઠો જાય છે. આ અર્કને શાહીનું મિશ્રણ કે લાઇ કહે છે.

૨ મહિના પછી બ્યારે બધાય ડોળ બરણીને તળિયે બેસી જાય ત્યારે ઉપરનું ત્રીજેલું શાહીનું મિશ્રણ નીચેના ડોળ આવે નહિ એવી રીતે ધીરે ધીરે સાઈફન ટયુબથી કે પિચકારીથી બીજી સાઈફ આનાઈ માટીની કે કાચની બરણીમાં લઈ લેવું. અને ફિલ્ટર પેપરથી તેને ગાળી લેવું. તેથી તેની અંદરના કચરો ફિલ્ટર પેપરમાં રહી જશે, અને શાહીનું મિશ્રણ સ્વચ્છ થઈ જશે. પછી તેમાં આસમાની રંગ અને મેથીલેટેડ સ્પિરિટ મેળવવાથી ફાઉન્ટેન પેનની ઉત્તમ પ્રકારની શાહી તૈયાર થશે.

આ રીતે તૈયાર કરેલી શાહીને પણ કેટલોક વખત સ્થિર રહેવા દેવી જોઈએ. તેથી તેમાં જે કાંઈ ડોળ રહી ગયો હશે તે બરણીને તળિયે બેસી જશે. પછી તે શાહીને ધીરે ધીરે નીચેના ડોળ ન આવે એવી રીતે સાઈફન ટયુબથી કે પિચકારીથી ફાઉન્ટેન પેનની બે બે ઓંસની શીશીઓમાં ભરી લેવી. આ ૨ ગેઝન શાહીમાંથી આવી શીશીઓ ૧ ઓંસ (૧૨ ડઝન) ભરાશે.

શાહીમાં મેથીલેટેડ સ્પિરિટ મેળવવાથી તે તરત સુકાઈ જતી નથી અને નિયમમાંથી એકસરખી બિતરે છે. તેથી ફાઉન્ટેન પેનની શાહીમાં મેથીલેટેડ સ્પિરિટ યોગ્ય પ્રમાણમાં ભેળવવું આવશ્યક છે.

પણ જો તેનું પ્રમાણ વધારે થાય છે તો હાથની કે તડકાની ગરમીથી શાહી ફાઉન્ટેન પેનમાંથી આપોઆપ વહે છે. જો શાહીમાં આ ખામી જણાય તો મેથીલેટેડ સ્પિરિટનું પ્રમાણ ઘટાડવું જોઈએ.

ગંધકના તેજળથી શાહી તરત ધારી થઈ જતી નથી. જો એક વખત લખ્યા પછી શાહીના ડાઘ નિચ ઉપર રહી જાય તો તેજળનું પ્રમાણ ઓછું થયું સમજવું અને તેમાં થોડોક વધુ તેજળ ઉમેરવો, અર્થાત્ તેજળનું પ્રમાણ થોડુંક વધારવું. પણ તેજળનું પ્રમાણ એટલું બધું વધારી દેવું નહિ કે તેનાથી કાગળ અને નિયતે નુકસાન થાય. કેમકે તેજળનું પ્રમાણ શાહીમાં વધારે થવાથી કાગળ અને નિયત જલદી ખવાઈ જાય છે.

જો શાહીનો રંગ બહુ ઘેરો થાય તો માયાંફળનું પ્રમાણ થોડુંક ઓછું કરવું. અને જો શાહીનો રંગ આછો જણાય તો માયાંફળનું પ્રમાણ થોડુંક વધારવું. કેમકે બધાંય માયાંફળમાં એકસરખું સત્ત્વ હોતું નથી. કાચાં માયાંફળમાં સત્ત્વ ઓછું હોય છે અને પાકાં માયાંફળમાં સત્ત્વ વધારે હોય છે. વળી તેની અમુક પ્રકારની જાતમાં સત્ત્વ વધુ હોય છે અને અમુક પ્રકારની જાતમાં સત્ત્વ ઓછું હોય છે. તેથી જેચાર વખત શાહી બનાવીને શાહીના જોઈતા રંગ માટે માયાંફળનું પ્રમાણ ચોક્કસ કરી લેવું. ઉપર બતાવેલ માયાંફળનું પ્રમાણ ઘેરો રંગની શાહી બનાવવા માટે છે.

ઘણી વાર શાહી નિયમમાં સુકાઈને જામી જાય છે. તેથી પહેલવહેલું લખાણ શરૂ કરતી વખતે નિયતે સફળ દબાવીને લખવું જોઈએ. પરંતુ હમેશાં ફાઉન્ટેન પેનમાં શાહી ભરતી વખતે જો તેને સાફ પાણીથી ધોઈ નાખવામાં આવે તો સુકાઈને જામી ગએલી શાહી ઉખડી જાય છે અને નિયત સાફ થઈ જાય છે. વળી શાહી સુકાઈને નિયમમાં જામી ન જાય તે માટે હમેશાં લખી રહ્યા બાદ ફાઉન્ટેન પેનનું ઢાંકણ તરત બંધ કરી દેવું જોઈએ. આટલી કાળજી રાખવાથી ફાઉન્ટેન પેનની નિયત લાંબા વખત સુધી ખરાબ થતી નથી.

ઉપર પ્રમાણે કાઉન્ટેન પેનની શાહીની ૧ ઓસ શીશીઓનું કુલ ખર્ચ આશરે ૧૪) રૂપિયા થાય છે:

ખર્ચનો હિસાબ

૧૥ રતલ માયાંકળ	કિંમત રા. ૦-૧૫-૦
૧ રતલ હીરાકશી	,, ,, ૦-૧-૬
૦૥ ઓસ ગંધકનો તેળાળ	,, ,, ૦-૧-૬
૪ ઓસ આસગાની રંગ	,, ,, ૧-૧૨-૦
૧ રતલ મેથીલેટેડ સિપરિટ	,, ,, ૦-૨-૦
૧ ઓસ ખાલી શીશીઓ	,, ,, ૫-૦-૦
૧ ઓસ લેગલ અને કાર્ડ ઓક્સ	,, ,, ૬-૦-૦
	<u>કુલ રા. ૧૮-૦-૦</u>

(અનુવાદ)

શ્રી સતીશચંદ્ર દાસગુપ્તા

સૌ. મંજુદેવી પંડ્યા કૃત

શ્રીમદ્ ભાગવત જોવાં પવિત્ર પુસ્તકમાંથી બાળકો તથા બહેનોને રસ પડે અને ગમ્મત સાથે જ્ઞાન મળે તેવા હેતુથી લખાણોલ સચિત્ર અને મુંગઈ ઈલાકાનાં કેળવણી ખાતાની મંજૂરી પામેલાં પવિત્ર પુસ્તકો:

બાલ ભાગવત	કિંમત માત્ર રા. ૦-૮-૦
બાલ રામાયણ	,, ,, ,, ૦-૬-૦
બાલ ભારત	,, ,, ,, ૦-૬-૦

ત્રણેય પુસ્તકોનું ટપાલ ખર્ચ જુદું

લખો, લેખિકા સૌ. મંજુદેવી પંડ્યાને • સરકારી કાર્મ-દાહોદ

એક સાત્ત્વિક ધંધાની રૂપરેખા

દુનિયા આજે જ્યારે બાજરી, ખાન્ડી ને બાટલી તરફ વળી છે, તેમ તેમાંથી થાકીને, હારીને કેટલાક જાણુ સાત્ત્વિક આહાર-વિહાર તરફ પણ પગલાં માંડી રહ્યા છે. જેઓ વૈદો અને ડોક્ટરોના ડોક પીને અને બિલ ઉપર બિલ ભરીને થાક્યા છે તેઓ આ સાત્ત્વિક ધંધો કરનાર પાસે ગાયું નમાવે છે. એ ધંધાની ટૂંકી રૂપરેખા નીચે દોરી છે. આ ધંધો કરનાર માસિક પચાસ પોણોસા સુખેથી કમાય એમાં શંકા નથી. એ ઉપરાંત દુનિયાને સાત્ત્વિકતા તરફ વાળવાનું મહત્ત્વ પુણ્ય મેળવે, એ અલભ્ય લાભ.

નિવાસગૃહો

શહેર કે ગામથી બહુ દૂર નહિ તેમ બહુ નજદીક નહિ તેવા સ્થળે પંદરેક વીધાં જમીન, શક્તિ હોય તો વેચાતી અગર સાધારણ સ્થિતિવાળાએ પાંચેક વર્ષના પટે ગણોતે, ભાડે રાખી લેવી. કૂવો હોય તો હીક, નહિતર બનાવી લેવો. આગપાસ વૃક્ષો હોય તો હીક, નહિતર જમીનની વાડે લીમડા રોપી દેવા. એ જમીન ઉપર માટીનાં કાચાં અથવા શક્તિ હોય તો પાકાં પાંચેક ઘરો બાંધી દેવાં. એક ઘર ખોતાના વસવાટ માટે રાખવું. એક ઘર ભોજનશાળાને બંધ બેસતું બનાવવું. એક ઘર શયનગૃહ જેવું બનાવવું. એક ઘરમાં વાંચનાલય, અને છત્રેકટ્ટીચિટ્ટી હોય તો રેડીઓ અથવા આમોફોન તથા એક રૂમમાં વ્યાયામનાં સાધનો રહે એવું બાંધવું, અને પાંચમું, દિવસના રહેણાંક રહે એવું બાંધવું. શરૂઆતમાં વીસેક દહીંઓ માટે બાટલી જગા બસ છે.

આ દવાખાનાને દવા વિનાનું દવાખાનું એવું નામ આપવું અને સારાં દૈનિક પત્રો અને માસિકોમાં આ પ્રમાણેની જાહેરાત વારંવાર આપ્યા કરવી:

જાહેર ખબર

“તમારે દીર્ઘાયુષી થવું છે? તમે દવાઓ લઈ લઈને કંટાળી ગયા છો? તમારે કુદરતના ખોળામાંથી અમૃતરસ પીવો છે? તમે જીવનથી કંટાળી ગયા છો? ફક્ત એક જ વાર અમુક રોડ ઉપર આવેલા ‘દવા વિનાના દવાખાના’ની મુલાકાત લ્યો. ચોકખાં હવાપાણી, આરામથી રહેવા ખાવાની સગવડ, કુદરતી ઈલાજોથી હઠીલાં દર્દો દૂર કરવાના ઉપાયો, રેડીઓ, ટ્રામોફોન વગેરે અપ-ટુ-ડેટ સાધનો, રમતો, વ્યાયામ, વાર્તાલાપ, શારીરિક આરોગ્ય ઉપરનાં ભાષણો વગેરેથી મળતો પૂર્ણ આરામ, તમે ‘દવા વિનાના દવાખાના’થી મેળવી શકશો. ઉત્તમ સાત્ત્વિક ખોરાક દવાખાનાના ભોજનાલયમાં મેળવી શકશો. સાધારણ માણસ પણ દવાખાનાનો લાભ મેળવી શકે તેથી નામના જ-વ્યવસ્થા ખર્ચ માટે-માસિક રૂપીઆ ૧૫ પંદર લેવાય છે. વધુ વિગત માટે લખો અગર મળો: વ્યવસ્થાપક-દવા વિનાનું દવાખાનું.”

દવાખાનામાં નીચે પ્રમાણેના દર્દીઓ લેવા અને તેમને માટે નીચે પ્રમાણેનો દૈનિક કાર્યક્રમ નક્કી કરવો:

- ૧ શરીરમાં લોહી વધતું ન હોય તેવા.
- ૨ કબજાઆતવાળા.
- ૩ માથાના દુખાવાની હમેશની ફરિયાદવાળા.
- ૪ આળસ અને ગેરચેની રહ્યા કરતી હોય તેવા.
- ૫ કમરનો દુખાવો, કમજોરી, ધાતુનું પાતળું પડી જવું વગેરે.

વાતાવરણની અસર.

દૂવામાંથી નીકળતા પાણીથી સ્નાન કરવાની ટેવ દર્દીને પડાવવી. દરેક દર્દી ઉંમર પ્રમાણે નીચે પ્રમાણેનો વ્યાયામ કરે તેવી જોડવાણુ કરવી. ફરવા જનારા જંગલમાં દૂર દૂર નિદાન ત્રણેક માઇલ ફરી આવે. ફરવાથી થતા અવર્ણીય લાભો તેમને ભાષણો ને વાતચીત દ્વારા જણાવતા રહેવું, ફરતી વખતે કેમ ચાલવું તે બતાવી દેવું. કેટલાક આસનો કરે.

સાદાં ઝટ થતાં આસનોથી શરૂઆત કરાવવી. કયા આસનોના કયા વર્ગાંકથી કયા અંગને શું લાભ થાય છે તેનું જ્ઞાન આપી દેવું.

સૂર્ય-નમસ્કાર

સૂર્ય-નમસ્કાર બનતાં લગી સૌની પાસે કરાવવાના. તેમને શીખવાડી દેવાની વ્યવસ્થા કરવી. સૂર્ય ભગવાન ઊગતા હોય તે જ વખતે શરીર ઉપર ઓછામાં ઓછું કપડું રાખી પૂર્વ દિશામાં મોં રાખી સૂર્ય-નમસ્કાર કરાવવા. નિદાન એકાદ બે માસ પછી દર્દી કલાક સુધી સૂર્ય-નમસ્કાર કરી શકે તેટલી કસોટીએ તેને ચઢાવવો. સૂર્ય-નમસ્કારની પદ્ધતિ ડૉ. કે. વી. આચરતી રાખવી.

દીર્ઘશ્વાસ અને પ્રાણાયામ

જીવનનો આધાર શ્વાસ લેવા ને મૂકવા ઉપર છે. જેમ ઊંડા શ્વાસ લેવાની પદ્ધતિ હરદમ પડી જાય તેમ આયુષ્ય બલિષ્ઠ ને દીર્ઘ બને છે.

સાંજના રમી શકે તેવા દર્દીઓને તેમની શક્તિ પ્રમાણે બોખો, ફૂટબોલ, વોલીબોલ, ટેનીસ વગેરે રમતો રમાડવી. બપોરના અને રાત્રિના સમયે કલાક કે અરબો કલાક આમોફેન અને રેડીઓનો પ્રોગ્રામ ગોઠવવો. પાંચથી છ, એક કલાક લાપણોનો કાર્યક્રમ રાખવો.

ભોજન વ્યવસ્થા

દર્દીને ભોજનમાં દૂધનો ખોરાક વધુ પ્રમાણમાં આપવો. ને નક્કી કરેલા માપથી જ દર્દીને દૂધ, દહીં, માખણ વધારે આપવું ઘટે તેનો વધારાનો ખર્ચ દર્દી આપે. સવારમાં દૂધચોખા, અગિયાર વાગે લાત, દાળ, શાક, જરૂર હોય તો રોટલી ને પુરી, સાંજના પોપૈયાં, ફેરીઓ, ટેટી, બોર, જામફળ વગેરે ઋતુ પ્રમાણે ને દર્દીને માફક આવે તેવાં ફળ આપવાં. રાત્રે ખીચડી, દૂધ, શાક, બાજરાની ભાખરી વગેરે આપવાં. ખોરાકમાં પૌષ્ટિકતા અને સાત્ત્વિકતા પસંદ કરવાં. શાકમાં ભાજપાલો કે વિટામિનવાળાં પસંદ કરવાં.

મગજનો ખોરાક

દહીની જુદી જુદી કોટિ પ્રમાણે વાંચનની પુષ્કળ સામગ્રી રાખવી. પાસેનાં શહેર કે ગામની લાયબ્રેરીમાંથી સારાં જીવનચરિત્રો, પ્રેરણાવાન સાહિત્ય ને ઉત્સાહ વધારે તેવું વાંચન તેમની આગળ મૂકવું. પત્રોમાં જે એક દૈનિક, જેવાર અડવાડિક, પાંચ સાત સારાં માસિક વગેરે દવાખાના તરફથી મંગાવવાનો પ્રયંધ કરવો.

શાકપાન માટે દૂધથી પાણી પાઈ ખેતી કરાવવી. પાંચ સાત ભેંસો, જે ચાર ગાયો પણ રાખવી. તેથી દવાખાનાને દૂધ તાબતું ચોકખું મળે ને તેને સાચવનારાં માણુઓ ખાસાઈ તેમાંથી નફો જે થાય.

લોહી વધારવા ને સુધારવા દૂધવટીનો રામખાણ ઉપાય

લોહી ન વધે તેવા દર્દીઓને દૂધવટી કરાવવી. દૂધવટીની આછી રૂપરેખા નીચે છે. જરૂર હોય તેણે વધુ લકીકત લેખક પાસેથી મગાવવી. લેખકે દૂધવટી બને કરી અનુભવી બ્લેઈ છે ને શરીરમાં નવું લોહી, નવું ચેતન, નવી રક્તિનો અતર્ણનીય આનંદ અનુભવ્યો છે.

ગાયનું દૂધ જ દૂધવટી કરનારે લેવું, દૂધવટી એક માસની કરવી. શરીરમાં ઝાડા, અંધક્રાંત વગેરેના ફેરફાર જાણાય ત્યારે ધીરજ રાખવી. ગભરાવું નહિ. દૂધવટી શરૂ કરતાં પહેલાં જે દિવસ ભાતદાળ ખાઓ ને ત્રીજે ચોકખો ઉપવાસ કરો. ચાથે દિવસથી દૂધવટી શરૂ કરો.

દૂધવટીનું દૂધ સીધી ગરમી આપી ગરમ ન કરો. પણ મોટી કદાઈમાં પાણી ભરી તેમાં દૂધની તપેલી રાખો. કદાઈને ગરમી આપો, જેથી તે પાણી મારફત ગરમી મેળવે. સહેજ ગરમ થાય એટલે લઈ લો.

પહેલે દિવસે જે શેરથી શરૂ કરો. જે શેરના અરધા શેરીઆ ચાર કપ થાય. દિવસના બાર કલાકમાં ચાર કપ સરખા અંતરે લખ્યો તો ત્રણ ત્રણ કલાકે એક કપ થયો. દૂધ બહુ જ ધીમે પીવું. પીતાં વખત લાગે તેમ સાફ. બિલાડી sipping કરતાં પીએ છે તેમ

બચકારા કરતાં પાછો શ્વાસ ખેંચતાં પીવું. બેચાર દિવસને આંતરે અરધો શેર, શેર દૂધ વધારતા જવું. જેમ દૂધ વધતું જાય તેમ લેવાના સમયનું અંતર ઓછું થતું જાય. ધારો કે સાત શેર દૂધ સુધી પહોંચ્યા, તો બાર કલાકમાં ચૌદ અરધા શેરના કપ વહેંચી લઈએ તો દરેક કપ પચાસ મિનિટને અંતરે લેવાનો થયો. દસેક કપ લીધા પછી એક બે ખાટાં લીંબુની ફડસ ચૂસી લેવી.

પહેલાં વજન પાંચમા સાતમા દિવસે ઘટેલું જણાશે, પણ પછીથી વધતુંજ જશે. ઝાંઝા આઠ દિવસ પછી તો બહુજ ઓછો પીજો બકરાની લીંડી માફક ગાંગડીઓ થશે. એક માસે આઠ દસ શેર દૂધ સુધી પહોંચ્યા પછી તેને છોડવાની ક્રિયા કરવી. ધીરે ધીરે પંદર દિવસે મોસંળી, મગનું પાણી, મગ, ભાત, દાળ, લેતાં લેતાં અનાજ ઉપર આવી જવું. તમને આખું શરીરનું ખાળિયું બદલાઈ ગએલું જણાશે. ભયંકર હઠીલાં દર્દી અદશ્ય થઈ ગએલાં બંદેશો. દર્દી પાસેથી તમે માગશો તેટલી બેટની સારી રકમ ખુશીથી લઈ શકશો. ગરીબ માણસ આશીર્વાદ તો જરૂર આપશે જ.

દર્દીઓ આ દવા વિનાના દવાખાને-આ આરોગ્ય નિવાસગૃહે ત્રણ માસ, છ માસ અને નવ માસ રહે. વ્યસનીઓનાં વ્યસન દૂર થશે અને દેવતા મંદિર સમો દેહ કરી હરખાતા ઘેર જશે.

આ ઘંધા ઘંધાની દષ્ટિએ કરી બેવા નેવો છે.

શ્રી રતિભાઈ અમીન

પાટીદાર આશ્રમ, દહી

સૌભાગ્ય કુસુમ અર્ક

માથામાં નાખવાનાં તરેહવાર સુગંધી તેલો બનાવવા માટે “સૌભાગ્ય કુસુમ અર્ક”નો ઉપયોગ, એ એક જ સુગમ માર્ગ છે.

વધુ માહિતી માટે લખો:

ઓરીએન્ટલ ટ્રેકનો-કેમીકલ લેબોરેટરી-ઓરીવલી (મુંબઈ સિઅર્વન)

ગાયના ધીનો ઉદ્યોગ

૨ શહેરોમાં ગાયો રાખવાનું ખર્ચ ગામડાંઓથી વધુ આવે છે, કેમકે શહેરોમાં ગૌચર હોતું નથી, અને તેથી ચારો ખર્ચો વેચાતો લઘુને નીરવો પડતો હોવાથી ચારાનું ખર્ચ વધુ થાય છે; જ્યારે ગામડાંઓમાં ગૌચર હોવાથી દિવસે ગાયો સીમમાં ચરી આવે છે તેથી ચારો ઓછા જોઈએ છે. વળી ગામડાંના લોકોને ચોમાસામાં અને શીયાળામાં સીમમાં અને ખેતરોમાં જોઈએ તેટલું ખડ મળી શકે છે, તેથી તેઓ ખડની ભારીઓ લાવીને સસ્તે વેચે છે. આથી ચારાનું ખર્ચ ગામડાંઓમાં ઘણું ઓછું થાય છે. ઉપરાંત ગામડાંઓમાં મકાનભાડાં ઓછાં હોય છે, જ્યારે શહેરમાં મકાનભાડાં ભારે હોવાથી તેનું ખર્ચ પણ વધુ થાય છે. અને તેથી ગાયો રાખનાર શહેરથી લગભગ અર્ધાં ખર્ચે ગામડાંઓમાં ગાયો રાખી શકે છે.

પરંતુ ગામડાંમાં ગાયો રાખનારને મોટી મુશ્કેલી એ નડે છે કે ત્યાં ગાયોનું દૂધ ખરીદનારા લોકો ઘણે ભાગે કોઈક જ હોય છે, કારણ કે ગામડાંના લોકો ગાયનું કે ભેંસનું દૂઝાણું અવશ્ય રાખે છે. તેથી ગામડાંઓમાં ગાયો રાખનારને દૂધ વેચવાની મુશ્કેલી નડતી હોવાથી તેઓ ધી બનાવવાનું પસંદ કરે છે, પણ ગાયના દૂધમાં ધીનું પ્રમાણ બહુ ઓછું હોવાથી ધી બનાવવાનો ઉદ્યોગ દૂધ વેચવાના ઉદ્યોગના હિસાબે લાભદાયક થઈ શકે નહિ.

દાખલા તરીકે, સરેરાસ બે ટંકનું મળીને બે એક ગાયનું એક વેતરમાં દરરોજનું ૧૦ રતલ દૂધ મળીએ અને તે ૨ આનાને હિસાબે શહેરમાં વેચાય, તે હિસાબે દરરોજનો ૧૧ રૂપીઓ ઉપજે. પણ બે તે દૂધને જમાવીને ધી બનાવીએ તો માત્ર ૦૧૧ રતલ ધી થાય અને તેના બજાર ભાવે માત્ર ૪થી ૬ આના જ ઉપજે. આ હિસાબે ગામ-

ડાંમાં ગાયો રાખીને ઘી બનાવનારને કશો નફો મળે નહિ. કેમકે એક ગાયનું દરરોજનું ગામડાંમાં પણ ચારા અને દાણાનું ઝોઝામાં એકાદું ખર્ચ ૬ થી ૮ આના થાય છે. એટલા માટે ગાયના ઘીનો ઉદ્યોગ ગામડાંમાં પણ લાભદાયક થઈ શકે નહિ. તેનું એક કારણ એ છે કે આપણે દૂધનું દહીં જમાવીને, તેની છાશ ફેરીને માખણ ઉતારીએ છીએ. આ ચાલુ રીત પ્રમાણે છાશની કિંમત આપણને કાંઈ પણ ઉપજતી નથી. અને તેથી જ માત્ર ઘીની કિંમત ઉપજે છે તેની જ ગણતરી કરવામાં આવે છે. એટલે, માત્ર ઘીની કિંમત પ્રમાણે, ઉપર જણાવ્યું તેમ ગાય પાળવી પોપાતી નથી.

જો કે છાશ ખાવાના ઉપયોગમાં આવે છે, પણ જો ચાર ગાયોની છાશ ઘણી થાય છે અને એટલી છાશ ઘરનાં માણસો ખાય તે ઉપરાંત પણ વધારે થાય છે. તેથી તે છાશ ગરીબ માણસો દળાણાં દળી આપવા માટે લઈ જાય છે કે ગાયોનું છાણુ વાસીદું છાશ પેટ ફેરી જાય છે, પણ તેના પૈસા ઉપજતા નથી. હવે દુધાણાંની અછતને લઈને કે લોકોમાં અંગમહેનતનાં કામ ન કરવાની વૃત્તિને લઈને મોટાં ગામડાંઓમાં છાશ વેચાતી લઈ જનારાં વાણુઓનાં ઘેરાંઓ મળી આવે છે. છતાં પણ છાશના પૈસા દૂધ બરાબર તો ઉપજતા જ નથી તે સૌ જાણે છે. હવે ગામડાંમાં ગાયો રાખવી શી રીતે લાભદાયક થઈ શકે તેમ છે તેનો વિચાર કરવો આવશ્યક છે જ.

આપણા દેશમાં જ દૂધનું દહીં જમાવી તેની છાશ ફેરીને માખણ ઉતારવાનો રિવાજ છે. બીજા દેશોમાં આપણે જાણીએ છીએ કે દૂધને જ વસોવીને તેની મલાઈ ઉતારવામાં આવે છે અને તે મલાઈનું માખણ બનાવવામાં આવે છે. આપણા દેશમાં જો આ રીતે માખણ દૂધમાંથી ઉતારીને ઘી બનાવીએ તો ગામડાંમાં પણ ગાયો પાળવી લાભદાયક થઈ શકે તેમ છે. કેમકે માખણ ઉતારી લીધા પછી છાશ ખાવા સિવાય બીજા કશા ઉપયોગમાં લઈ શકાતી નથી, જ્યારે દૂધમાંથી મલાઈ કાઢી લીધા બાદ તે દૂધનો આવો બનાવી

શકાય છે. અને તે માવો મિદાઈવાળાઓને-ગામડાંમાં હોય તો ત્યાં અને ગામડાંમાં ન હોય તો શહેરનાં મિદાઈવાળાઓને વેચીને પૈસા કરી શકાય છે. અથવા તો તે માવાના પેડા, ગુલાબજંબુ, મોહનથાળ, ટોપરાપાક વગેરે મિદાઈઓ બનાવીને વેચી શકાય છે. આગ માખણ કાઢી લીધેલા દૂધના પૂરતા પૈસા મેળવી શકાય છે.

આ રીતે ૧૦ રતલ દૂધમાંથી લગભગ ૧૧ રતલ ઘી થાય છે અને ૧૧૧ રતલ માવો થાય છે. અને તેની કિંમત ૧૧૧ રતલ ઘીના ૬ આના અને ૧૧૧ રતલ માવાના ૧૦ આના ગણીએ તો એક ગાય દરરોજ ગામડાંમાં પણ ૧ રૂપીઆ આપે. તેમાંથી દરરોજના ખર્ચના ૮ આના જતાં એક જ ગાય તેના માર્ગિકને દરરોજનો ચાકડો નંદા ૮ આના આપે છે. પણ જે માવો અને ઘી વેચે નહિ અને તેની મિદાઈ બનાવીને વેચવામાં આવે તો આથી પણ વધુ નંદા એક ગાય આપી શકે છે. અને આવી ચાકડાં ઘી અને માવાની મિદાઈ તો જોતજોતામાં શહેરમાં કે મોટાં ગામડાંમાં વેચી શકાય છે. મિદાઈ વેચવા માટે ખાસ આવડતની જરૂરત છે. શહેરોમાં બોર્ડિંગ હાઉસ, રેલવે સ્ટેશનો, સીનેમા અને નાટકનાં થીએટરો, હાઈસ્કૂલો અને કોલેજો, દરવાનાં સ્થળો અને બગીચાઓ વગેરે જગાઓએ મિદાઈઓ ઘણી જલદી વેચાઈ જાય છે. પણ જેને આ ખટપટમાં ન બિતરવું હોય તેણે ઘી અને માવો જ વેચવાં જોઈએ.

[૨]

દૂધમાંથી મલાઈ કાઢવા માટે એક ક્રીમ સેપરેટર (Cream separator) યંત્ર અને મલાઈનું માખણ બનાવવા માટેનું એક પીપ આ બે વસ્તુઓ ખરીદવી જોઈએ. આ બે વસ્તુઓની કિંમત માત્ર ૧૦૦) એકમો રૂપીઆ થાય છે. આ ખરીદવી વખતે તે કંપની પાસેથી દૂધમાંથી મલાઈ કાઢવાની અને મલાઈનું માખણ બનાવવાની ક્રિયા જરૂર જાણી લેવી. નહિ તો ‘પાણી પીને ઘર પૂછવું’ એ કહે-

વત જેવું થાય છે. કારણ કે આ ક્રિયાનું જ્ઞાન પ્રત્યક્ષ મેળવવું વધારે સાહે છે. ત્યાર પછી માખણનું ઘી બનાવવાની ક્રિયા સહેલી છે અને તે માટે ખાસ જ્ઞાનની જરૂરત નથી. વળી જ્યાં માખણ વેચી શકાતું હોય ત્યાં ઘી બનાવવાની જરૂરત પણ રહેતી નથી.

માવો બનાવવા માટે તીવ્વેરી બનાવવાનું લોખંડનું જે બનકું પતરું આવે છે તે પતરાની તૈયાર કડાઈ ખરીદવી. અથવા તો લુહાર પાસે બેઠાંએ તેવડી નાની મોટી કડાઈ બનાવરાવી લેવી. કડાઈનું પતરું જેટલું બનકું હશે તેટલો માવો રંગમાં સફેદ થશે. કેમકે, પતરું બનકું હોવાથી દૂધ જલદી બગશે નહિ અને તેથી માવાનો રંગ સફેદ થશે.

જો બનકું પતરાંની કડાઈ ન મળી શકે તો ચાલુ કડાઈને તળીએ મોટી અને રાખનો ખૂબ બનકો કટીવાળો દેવાથી પણ ચાલશે. બનકો કટીવાળાને લઈને કડાઈને તાપ ધીમે ધીમે લાગશે અને તેથી દૂધ જલદી બગશે નહિ.

માવો સફેદ રંગનો થાય તે માટે દૂધને ચૂસે ચડાવીને બરાબર હલાવવું બેઠાંએ, જંથી કોઈ જગાએ માવો ચોટે નહિ અને બળે પણ નહિ. જેટલી ઝડપથી હલાવવા તરફ ટાળજી રાખવામાં આવે છે તેટલો માવો સફેદ રંગનો થાય છે. દૂધ જ્યારે સારી રીતે ઘાટું થાય ત્યારે તાપ આંછો કરી નાખવો અને ધીમા તાપે માવો તૈયાર કરવો, તેથી માવો કોઈ જગાએ દાઝશે નહિ અને સફેદ રંગનો થશે.

માવો બનાવવા માટેની કડાઈ અને હલાવવા માટેનો તાવીથો દરરોજ ચોકખી રેતીથી ખૂબ માંજવાં બેઠાંએ, અને કડાઈ તથા તાવીથો બન્ને દરરોજ બરાબર માંજીને ચાંદી જેવાં ચક્રચકિત રાખવાં બેઠાંએ. કેમકે લોખંડનો કાટ દૂધ સાથે ભળવાથી દૂધનો રંગ ખીજો થઈ જાય છે અને તેથી માવો રાતા રંગનો થાય છે. માટે બંને વસ્તુઓ દરરોજ માંજવાની ખૂબ ટાળજી રાખવી.

વળી માવો બનાવવા માટે કડાઈના માપનો ચૂનો તૈયાર કરવો. આ ચૂનો એવો હોવો જોઈએ કે કડાઈનો કાંઠો ચૂલાથી ૩ થી ૪ આંગળાં હોયો રહે, જેથી તેમાં કાઈ વસ્તુ પડે નહિ. કડાઈ ચૂલા ઉપર રાખીને તેની ચારે બાજુ માટી અને રેતીથી બરાબર છાંદી દેવી. આથી કડાઈની ચારે બાજુ બળતાની ઝાળ નીકળી શકશે નહિ ને કડાઈને બધી બાજુ એક સરખો તાપ લાગશે. તેમજ ધુમાડો બહાર નીકળી ન શકવાથી દૂધને ધુમાડો લાગી શકશે નહિ, જેથી માવાનો રંગ સફેદ જ રહેશે અને બગડશે નહિ.

આ સેપરેટ દૂધનું જમાવેલું દૂધ (Condensed milk) અને દૂધની ભૂકી (Skimmed milk powder) પણ બનાવી શકાય છે. તે માટે શાસ્ત્રીય જ્ઞાનની અને ખાસ પ્રકારનાં યંત્રોની જરૂર પડે છે, એટલે સૌ કાઈ તે બનાવી શકે તેમ નહિ હોવાથી આ દૂધ લેખમાં તેની વિગત આપી નથી.

દરેક ધંધો એવો છે કે તે કર્યો ન હોય ત્યાં સુધી જ અધરો જાણાય છે. પણ એક વખત હાથમાં બેસી ગયો તો પછી તે ઘણું જ સુગમ થઈ પડે છે. તે પ્રમાણે આ ધંધાની શરૂઆતમાં કેટલીક મુશ્કેલી જાણાય છે, પણ ધીરજ રાખીને ચાલુ રાખવાથી છેવટે સફળ થવાય છે.

ઘણા લોકોની એવી માન્યતા છે કે સેપરેટ દૂધમાં કશું ય સત્ત્વ હોતું નથી. પણ જેઓએ ‘હરિજન બંધુ’ સાપ્તાહિક પત્રમાં કે ‘શ્રી ગોગ્રાસ’ માસિકમાં દૂધ વિષેના લેખો વાંચ્યા હશે, તેઓ સૌને ખાતરી થઈ હશે કે સેપરેટ દૂધમાં માખણ મિલાયનાં બધાં ય તત્ત્વો રહેલાં છે. અને તેથી તે ખોરાકમાં વાપરવું હાનિકારક નથી. આટલું જાણ્યા પછી ખોરાકમાં તેનો ઉપયોગ કરવામાં કાઈને અડચણ નહિ થાય.

મોજન ગૂંથવા માટે બ્રિટિશ બનાવટનું માન્ચેસ્ટરનું મશીન આવે છે. તેની કિંમત રૂપિયા ૧૫૦ દોઢસો લગભગ છે. તેમાં આદથી દસ ઇંચ સુધીની સાઈઝનાં મોજન બનાવી શકાય છે.

વપરાએલું (second hand) સંપૂર્ણ એવું મશીન ચાલુ હાલતમાં અર્ધી કિંમતે રૂપિયા ૭૫) પોણાસોમાં પણ મળી શકે છે. વપરાએલું મશીન લીધું હોય તો રૂ. ૧૫૦ દોઢસોની મૂડીથી દરરોજ એક રૂપિયો ખુશીથી કમાઈ શકાય છે. આ રીતે માસિક રૂપિયા ત્રીસની કમાણી કરી શકાય છે.

મોજનનું મશીન તદ્દન સાદું આવે છે અને તેમાં વધારે ભાગ (parts) હોતા નથી. વર્ષા સુધી તેમાં કાંઈ પણ ખરાબ થવા જેવું છે જ નહિ. તેમાં ફક્ત બે પ્રકારની સોય હોય છે; તે કાંઈ વખતે તૂટે ત્યારે તે કાઢીને નવી બેસાડવી પડે છે. તે સોયો સસ્તી આવે છે. એક સોની કિંમત લગભગ ૪ ચાર રૂપિયા પડે છે. મશીનની સાઈઝ પણ તદ્દન નાની હોય છે. ટેબલના એક તરફના છેડા ઉપર તેને લગાડી શકાય છે. એક માણસ ખુરસી ઉપર બેસીને સવારના દસથી તે સાંજના પાંચ વાગતાં સુધીમાં લગભગ છથી સાત કલાકમાં એક ડઝન મોજન બનાવી શકે છે. સાધારણ સગવળથી જે આ કામ જલ્દી શીખી લેવાય છે. તે માટે એક જ પખવાડીઉં બસ છે. હોશિયાર માણસ તો તેથી પણ જલ્દી શીખી શકે. અમારે ત્યાં મોજનનાં મશીનો પર કેટલાક માણસો તે કામ કરે છે. આ બાબતમાં કાંઈ પણ વિગત પૂછાવવી હોય તો તે સમજાવવામાં આવશે. કોઈને શીખવાની સગવડ ન હોય તો અમારે ત્યાંથી મફત શીખી પણ

શકશે. આ બાબત પત્રવ્યવહાર કરનારાઓએ જાણ માટે એક આનાની પોસ્ટની ટિકીટ ખીડવી.

ખર્ચનો હિસાબ

કિંમત રૂ.

સુતર બંડલ ૧ નંબર ટાનું

૩-૮-૦

રંગ-સુતર રંગવા માટે

૦-૯-૦

(રંગારા પાસે સુતર રંગાવવામાં આવે તો તે એક

બંડલનો રૂ. ૧-૦-૦ લે છે. પણ રંગનો ડબ્બો લખને

પોતે જ રંગીલખ્યે તો માત્ર રૂ. ૦-૭-૦ ખર્ચ થશે)

મોઝનં ડઝન હતી સીઝાર્મ

૦-૧૩-૬

(મોઝનંનાં પંખ પાસેનાં મોટાં ખુટાં રહે છે તેની

સીઝાર્મ ડઝન એકના ૦-૧-૬ લેખે)

મોઝનં ડઝન હતી ધસ્તરી કરાર્મ

૦-૬-૦

મોઝનં ડઝન ૯ તૈયાર કરવાની મજૂરી

૩-૬-૦

કુલ ખર્ચ રૂ. ૮-૧૦-૬

ઉપર મુજબ સર્વ કામ માણસો પાસે કરાવવામાં આવે તો કુલ ખર્ચ રૂ. ૮-૧૦-૬ થાય છે, અને તે ખર્ચમાં મોઝનં ડઝન ૯ થી ટાા તૈયાર થાય છે; એટલે એક ડઝન મોઝનં તૈયાર કરવાનું કુલ ખર્ચ માત્ર રૂપિયો ૧-૦-૦ થાય છે અને તે એક ડઝન રૂપિયા ૧-૮-૦ લેખે વેચાય છે. જે કે ત્રણ મશીનો ઉપર માણસો કામ કરતાં હોય તો રૂપિયો ૧-૦-૦ થી ૧-૮-૦ રોજનો વધે છે; અને સ્ત્રીઓ કામ કરે તો સુતર બંડલ એકના રૂપિયા ૩-૮-૦ તથા રંગનો રૂપિયો ૦-૮-૦ મળી કુલ રૂપિયા ૪-૦-૦માં મોઝનં ડઝન ૯ તૈયાર થાય. એટલે કે સાતથી આઠ આનામાં એક ડઝન મોઝનં તૈયાર કરવાનું ખર્ચ થાય; અને તે રૂપિયા દોઢના ડઝનના હિસાબે મોઝનં વેચાય. એટલે એક રૂપિયો ખુશીથી વધે છે.

તેવી જ રીતે ડબલ રંગનાં સુતરનાં મજબૂત અને ફેન્સી મોઝનં તથા લાંબાં મોઝનં પણ એ જ મશીનમાં બની શકે છે. લાંબાં મોઝનંમાં

૧૨ નંબર ૧૨૧૧નું તથા ૨૫૨૨ મોઝનમાં સુતર નંબર ૧૪૧૧નું વાપ-
 ળે જોઈએ. તેનો ભાવ, બંડવનો, ચારથી છ આના વધારે હોય છે.
 પરની બે બનો અનુક્રમે સાત અને સાડા પાંચ ડઝન મોઝન તૈયાર
 થાય છે. પણ તે માત્ર ઘણો સારો થવાથી તેનો ભાવ વધારે મળે
 . એટલે ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે લગભગ કમાણી થાય છે.

મોઝનમાં માટે સુતર રંગવાની રીત તથા મોઝન બનાવવાની
 ત વિષે કોઈને પણ કંઈ જાણવું હોય તો અમને પૂછવાથી જોઈતી
 રી માહિતી લખી મોકલાવીશું. એ ઉદ્યોગ સારો નફાવાળો હોઈ
 રાહને કામ પણ વખતે થઈ શકે છે. ખોતે, ઘરનાં બેરોમાં, કે છોકરાંમાં
 મ સૌ કોઈ મોઝનમાં તૈયાર કરી શકે છે, અને સાફ કમાઈ શકે છે.

આ મરીનમાં ચણીયાની, ઘાઘરાની અને પાયજનમાની જાળી-
 ણી નાડીઓ પણ ચૂંચી શકાય છે. અને તે કામ પાંચ વરસનું
 નું છોકરું પણ કરી શકે છે. માત્ર હેન્ડલ જ ફેરવવાનું, એટલે
 ડીઓ તૈયાર થતી જશે. સુતરની જાળીવાળી નાડીઓ આ બાજુ
 રાં પ્રમાણમાં વેચાય છે. તેની જ રીતે આપણે ત્યાં પણ વેચી
 કાય છે. સુતર કરતાં નકલી રેશમની નાડીઓ સુંદર દેખાય છે.
 ડી તેનો ઉદ્યોગ સારો થાય છે. માટે જ્યાં આવી નાડીઓ વેચી
 કાય તેમ હોય ત્યાં તે બનાવવાનો ઉદ્યોગ સારો ચાલે.

ડૉ. પ્રભાકર ડી. શર્મા M.B.P.C., P.S.D. (America)

હીપ્પોટિસ્ટ ઍન્ડ મેટલ્કીલર. આગર રોડ, ઉજ્જૈન C.I.

હિસ્ટીરિયા અને અન્ય માનસવ્યાધિઓના ખાસ વૈદ્ય

વૈદ્યરાજ પં. સુંદરલાલ નાથાલાલ જોષી

વિદ્યાવારિધિ, આયુર્વેદાર્ણવ. M. R. A. S.

મળો અથવા લખો : કંચાર વાડા, નડીઆદ

દવાખાનું : મહાગોપાળની હવેલી, અમદાવાદ

આ શબ્દનો અર્થ બહોળો થાય છે. જ્યાં એક સરાયો મુત્રક હોય અને ફવા વગેરેનું સાધન ન હોય ત્યાં ચોમાસામાં જે શાકભાજી થાય છે તેને સુકાવી રાખી મૂકવામાં આવે છે. અને બીજી મોસમમાં તેનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. ઉત્તર ગુજરાતમાં જુદા જુદા ઠેકાણે જુદી જુદી તરકીબો સુકવણી માટે કરવામાં આવે છે. તે તમામને એકત્ર કરી બધાની બાજુ માટે આપવામાં આવે છે.

કંકોડાં

કંકોડાં જગ્યાએ આને કંકોડાં તરીકે ઓળખવામાં આવે છે. જેદ માસની શરૂઆતમાં કંકોડીના વેત્રા ફૂટે છે. વરસાદનાં પાણીથી પોપાઈ વધે છે. અને અપાદ માસની શરૂઆતથી કંકોડાં લાગવાની શરૂઆત થાય છે. આખા શ્રાવણ મહિનામાં કંકોડાં પુષ્કળ મળે છે. ભાદરવામાં ઓછાં થવા માંડે છે, અને આસો મહિનામાં અદૃશ્ય થાય છે. બ્યારે કંકોડાંની વિપુલતા થાય છે ત્યારે જ બહુ સસ્તાં મળે છે, દારણ કે એ જંગલી છોડ છે ને જંગલમાં થાય છે. કારતક માસમાં તેનું જોર કમી થાય છે, વેત્રા સુકાઈ જાય છે, ફક્ત એનાં મૂળીઆં ગાંઠ સાથે રહી જાય છે અને બીજા ચોમાસા સુધી તે આરામ લે છે. કંકોડાંને વીણીને તેનાં ઊભાં ચીરિયાં કરી બનતાં સુધી છાયામાં સુકવવાં. આ વખતે ચોમાસું હોય છે, એટલે વરસાદનું પાણી તેને લાગે નહિ તેની તજવીજ કરવી. ખજૂરીની સાદડી ઉપર સુકવવાં અને હાથ ફેરવી તમામ ભાગો સુકાઈ જાય તેવી વ્યવસ્થા કરવી. વધુ વરસાદ હોય તો સુકાતાં ચીરિયાં પર ફૂગ વળે છે, તે કપડા વતી લુછી નાખવી. ત્યાર બાદ તમામનો થર એક ખાટલા (મુંજના) ઉપર પાથરી નીચે દેવતા રાખી તેમાં ગંધકનાં ફૂલ નાખી અરધો કનાક સુધી ધૂણી આપવી. ધૂણી આપતી વખતે ઓરડો

કરવો અને અરવા કલાક બાદ ઉઘાડવો. પછી તમામ કાત-
મે બેગી કરી શણુના કોથળામાં ભરવી અગર તો વાંસના ટોપ-
માં ભરી કંતાનથી મોં સીવી લેવું. વળી તે સવડ ન હોય તો
ડીનાં વાસણમાં ભરી તેના ઉપર માટીનું લીંપણ કરવું અને સૂકી
યાએ રાખી મૂકવી. જ્યારે જરૂર હોય ત્યારે પ્રથમ ગરમ પાણીથી
વખત ઘોઘ નાખવાથી ગંધકની વાસ જતી રહે છે. અને જ્યારે
જરૂર હોય ત્યારે બીજી મોસમમાં પણ કંકોડાનું તાજું શાક મળી
છે. અમારા અનુભવ પ્રમાણે આવી રીતે સુકવણી કરેલ કાત-
મે પાંચ વરસ સુધી રહી શકે છે.

કારેલાં

જંગલીપણે કારેલાં વાડ અગર એવો આશરો લઈ ચોમાસાની
આતમાં વેલા ઉત્પન્ન કરે છે. ગોળ સપાટ નાના કદનાં હોય તેને
ખાં લાવી તેની ગોળ કાતરી કરવામાં આવે છે. કંકોડાંની પેઠે
જાતના વેલા ચોમાસું પૂરું થતાં ખતમ થતા નથી પણ શીયા-
માં ચાલુ રહે છે, એટલે લગભગ આખો શીયાળો મળી શકે છે.
શાકની ખરી ખૂબી તેનાં બીજમાં રહેલી છે. બીજ વધારે હોય
અને ગર નામનો હોય છે તે સુકાઈ જાય છે. ઘણું કરીને કારે-
ની સુકવણી શીયાળામાં થાય છે અને જેમ અને તેમ તાપમાં
ખવાથી ગંધકની ધૂણી આપવાની જરૂર રહેતી નથી. આ મુજબ
જરૂર કરેલ સુકવણી બે ત્રણ વરસ સુધી ચાલે છે.

કુમટા

બાવળના વર્ગનું આ જાડ છે. તેનું લાકડું જલદી સડી જાય છે,
ટલે બગતણનાં કામમાં આવે છે. પણ તેને શીંગો આવી તેમાં જે
શુ થાય છે તે કુમટા તરીકે ઓળખાય છે. કુમટાના દાણા ઉના-
માં ફાગણ ચૈત્ર માસમાં તૈયાર થઈ જાય છે. તેને ભેગા કરીને
દર રહેલો કચરો વગેરે સાફ કરી પાણીમાં, વાસણમાં અગર ઘણું

કરીને લોખંડના દેવડામાં-ગારી નાખવામાં આવે છે. કુમટાનું ઉપકું પડ સખત હોવાથી બધાતાં વખત લાગે છે. બરાબર બધાજ બન્ય એટલે આગ ઉપરથી ઉતારી લઈ પાણી ઠંડું થાય ત્યારે ચોકમાં સાદરી ઉપર લઈ લેવામાં આવે છે અને તાપમાં સૂકવવામાં આવે છે. તદ્દન સુકાઈ ગયા બાદ માટીનાં વાસણમાં ભરી લેવામાં આવે છે. આવી રીતે તૈયાર કરેલા કુમટા ઓછાંમાં ઓછાં પાંચ વરસ ચાલે છે. તળવાનાં કામમાં તથા શાક બનાવવાનાં કામમાં તેનો ઉપયોગ થાય છે.

કાઢીંગડાં

ઉનાળાની મોસમમાં સખત ગરમીમાં મનુષ્યને રાહત આપનાર તરબુચની આ નાની આવૃત્તિ છે. ઉત્તર ગુજરાતની રેતાળ જમીનમાં કાઢીંગડાંની પેદાશ તથા તેની ઉત્પત્તિ અજ્ઞયળી થાય તેવી છે. વરસાદ જેમ થોડો તેમ એની પેદાશ વધારે. ચોમાસામાં બાજરી સાથે કળીઓ વગાય છે અને જ્યારે એ વધવા માંડે છે ત્યારે જેમ તેમ કરી પોતાનું પોષણ મેળવી લઈ આખું ખેતર કાઢીંગડાંમય કરી મૂકે છે. દિવાળી સુધીમાં બાજરી કપાય કે ખેતરમાં જ્યાં જુઓ ત્યાં એના ઢગલા નજરે પડે છે. જમીનમાં જરા ભીનાશ જણાતી નથી, પણ આખું ખેતર લીલું કુંગર દેખાય છે. ગરીબોનો બોરાક કાઢીંગડાંનાં ફળ બની રહેલ છે. સેંકડે દુધ ટકા તો પાણી જ હશે. છોકરાં ખાય, મોટાં ખાય અને ઘેરે લઈ જઈ મોટી ફાડો કરી ભેંસના ટોપલામાં નીરણુ થાય. બીજડાંઓ એકઠાં કરી સુકવાય છે, તેનો ભૂકો કરી દળી નાખી ઘઉં તથા બાજરીના આટા ભેગું મિશ્રણ થાય છે. કાઢીંગડાં લીલાં હોય તે, તેવી રિથતિમાં છુટાં પડી રહેતાં બગડતાં નથી. પણ તેની પાતળા કાતરી કરી તાપમાં સૂકવવામાં આવે છે. સુકાઈ ગયા બાદ બીજ કાઢીપણ ક્રિયા કીધા સિવાય માટલામાં ભરી રાખવામાં આવે છે અને બાર માસ સુધી ગમે ત્યારે તેનો ઉપયોગ શાક તરીકે કરવામાં આવે છે. ચોમાસામાં પાછલા માસમાં જે વાવેતર થાય છે તેમાં કાઢીંગડાં

જરા મોડાં તૈયાર થાય છે. અને સુકવણી માટે બીજા ઓરાણનો પાક વાપરવામાં આવે છે. સુકાઈ ગએલ બીજડાંને શેકી તેની સાથે મીઠું, મરચું લોળવી ગમે ત્યારે ખાઈ શકાય છે. ખેડુતોનાં નાનાં છોકરાં દોર વગેરેની દેખરેખ રાખવા બંધ ત્યારે બીજા દોષ નાસ્તાની ગેર-હાજરીમાં શેકેલાં બીજનો ઉપયોગ કરે છે.

કોડીમડાં

કોડીમડાંનો વેલો જંગલી સ્થિતિમાં હોય છે. જનતાં સુધી વીડ, પાંચર, જમીન તથા વાડીઓમાં (જે ફક્ત દોરના ચરાસ માટે વપરાય છે) એની વિપુલતા જોવામાં આવે છે. જ્યારે વરસાદ વધુ પ્રમાણમાં હોય છે ત્યારે કોડીમડાંના વેલા જોર કરે છે. ફળ કાચાં હોય ત્યારે તેમાં વધુ કડવાશ હોવાના સજ્જા ખાવા લાયક હોતાં નથી, પણ પાકે છે ત્યારે કડવાશ તદ્દન મટી જાય છે. પાકાં કોડીમડાં સ્વાદે ખાટાંમીઠાં હોવાથી ગરીબ માણસોના ખોરાક તરીકે ઉપયોગમાં આવે છે. તે ઉપરાંત મજૂરીઆ લોકો એકઠાં કરી તેને ટોપલીમાં ભરી વેચાણ કરવા લાવે છે. ભવિષ્યમાં સુકવણી માટે જ તેની ખરીદી બહુ થાય છે. હાલ અગર ગોળ કાતરીઓ કરી તાપમાં સૂકવવામાં આવે છે. આરેક દિવસમાં તે સંપૂર્ણ સુકાઈ જાય છે ત્યારે એકઠી કરી ભરી મૂકવામાં આવે છે. કોડીમડાંમાં બીજની સંખ્યા અસંખ્ય રહેલી છે. અને તેની હાજરીના લીધે જ્યારે સૂકાં કોડીમડાં ઘી, તેલ અગર સરસીઆમાં તળવામાં આવે છે ત્યારે સ્વાદ સારો થાય છે. કેટલીક વખત બીજાં શાકનાં મિશ્રણ તરીકે ઉપયોગ થાય છે. તળા નાખ્યા બાદ તેમાં જોડતું નીમક તથા સૂકાં મરચાં ઉમેરવામાં આવે છે.

ખેજડાની ફળીઓ (સાંગરી)

ખેજડાનું ઝાડ જંગલી જણાય છે. તેનું લાકડું કોઈપણ ઉપયોગમાં આવતું નથી. બગતણ તરીકે પણ તેની ગણતરી કનિષ્ઠ પ્રકારમાં થાય છે. પણ તેની ફળીઓ, જે “સાંગરી” નામે ઓળખાય છે, તેનાથી

એ ઝાડની ઉપયોગિતા માનવામાં આવે છે. ઉનાળાની શરૂઆતમાં ખેજડા ઉપર મોટા જથ્થામાં ફૂલ આવે છે અને તેમાંથી લાંબી લાંબી શીંગો ગુંછળામાં આવી રહે છે. શીંગોમાં દાણો બંધાય તે પહેલાં જ ઉતારી લેવાય, તેમાં જ તેની ખાસ ખૂબી રહેલી છે. જેમ શીંગમાં કુણાશ તેમ તેની વધુ કીમત ઉપજે છે. ગામડામાંથી ગરીબ ખેડૂતો એવી રીતે પુષ્કળ સાંગરીઓને એકઠી કરી બજારમાં વેચી જાય છે અને જૂજ કીમત લઈ જાય છે. સુકવણી માટે સાંગરીઓને ગરમ પાણીમાં પ્રથમ બાંધી નાખી બહાર તાપમાં સૂકવવામાં આવે છે. તદ્દન સુકાઈ જાય એટલે બીજી કાંઈ વિધિ સિવાય રાખી મૂકવામાં આવે છે. જ્યારે ઉપયોગમાં લેવી હોય ત્યારે તેને પાણીથી ઘોંઘાળી નાખી ફરીથી પાણીમાં બાંધીને દહીં અગર છાશમાં તેનું મિશ્રણ વપરાય છે.

ચોળા (ફળીઓ)

ઉત્તર ગુજરાતમાં ચોળાની એક જાત બહુ જ જલદી થનારી છે. તેનું વાવેતર થયા બાદ ફક્ત ત્રણ પંખવાડીઓમાં સૂકા ચોળા ખાવાના ઉપયોગમાં આવે તેવા તૈયાર થઈ જાય છે, તેટલા માટે તેનું નામ ‘ત્રણ પાખડા’ એવું આપવામાં આવેલ છે. સૂકા ચોળા ખેડૂતના ખોરાકમાં આવે છે. એટલું જ નહિ પણ થોડા વરસાદમાં જલદીથી થઈ જાય તેવો આ પાક હોવાથી તેની સુકવણી માટે આ સ્થળે લખવામાં આવે છે. જ્યારે દુકાળની ભીતિ હોય અને ફક્ત એકાદ બે વરસાદ આવ્યાને બંધ થઈ જાય ત્યારે આ તુલ બહુ જ કામમાં આવે છે. ઘણું કરીને વરસ સાફ હોય ત્યારે તેની પાકી શીંગો જેમ જેમ તૈયાર થાય તેમ તેમ વીણી લેવામાં આવે છે અને પાણી સાથે બાંધી તાપમાં સૂકવવામાં આવે છે, પછી ભરી રાખવામાં આવે છે. આવી રીતે તૈયાર કરેલ બાફેલી શીંગોના દાણા શાક તરીકે વાપરી શકાય છે. તેમજ આવી શીંગો તળવાનાં પણ કામમાં આવે છે.

બોર

જો કોઈ પણ વસ્તુ સુકવણી તરીકે હિંદ બહાર જતી હોય તો તે બોર છે. કલમી બોરની સુકવણી થતી નથી. પણ ચણી બોરનો વપરાશ તેવી રીતે થઈ શકે છે. દર વરસે હજારો મણ બોર મુંબઈ બંદરથી આફ્રિકા, ખાસ કરી જમીન છે. બોર પાક્યા બાદ વીણાવી તેને લાટબંધ સૂકવવામાં આવે છે અને પછી કોથળામાં ભરી બહાર-ગામ મોકલવામાં આવે છે. આ લેખનો હેતુ તેમાં થોડોક સુધારો કરવાનો છે. ચણી બોર બહારગામ લઈ જાય છે તેમાં હળીયા તથા ઉપરનું છોડું એ બે ચીજ હોય છે. સહેજ મિદાશ અને વધુ પડતી ખટાશનું મિશ્રણ હોય છે. એટલે સુકવણીમાં આખાં બોરને ખાંડણીમાં નાખી હળીયા સમેત ભૂકો કરી નાખવામાં આવે છે, અને પછી આ ભૂકામાં નીમક, તેલ, મરચાંનું મિશ્રણ કરી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવાય છે. અમારી સૂચના એવી છે કે સુરત તરફ રાંદેરી બોર નામની એક જાત થાય છે. તે બોરમાં ગળપણ બહુ સારા પ્રમાણમાં રહેલ છે અને પાક્યા બાદ સડી ન જતાં, તેમાં કુદરતી રીતે કચળા પડી સુકાઈ જાય છે. તેની આ ટેવનો લાભ લઈ ઉત્તર ગુજરાતમાં જે ચણી બોરડીઓનાં ઝાડ થાય છે તેનાં ઉપર રાંદેરી બોરની કાંઈક ચઢાવવી એટલે ચણી બોરની થોડી ખટાશ રાંદેરી બોરમાં આવશે. પછી મોટા પાયા પર રાંદેરી બોરને બહારગામ મોકલી શકાશે. કલમી બોરમાં જ જીવડો થાય છે. તેનાથી રાંદેરી બોર મુક્ત હોય છે. તેથી આ સૂચના અમલમાં મૂકવા જેવી અમોને જણાય છે.

શ્રી મગનલાલ દેસાઈ B.Ag.

સમસ્ત મનુષ્યજીવન વનસ્પતિ ઉપર જ નિર્ભર છે. વિવિધ પ્રકારનાં અન્નશાકાદિ શરીરપોષક બીજ, ફળ, કંદમૂળ, પાંદડાં, દાંડી; વસ્ત્રો માટે વલ્કલ છાલ, રૂ કે રેશમ જેવા સુંદર રેસા; દોરી, દોરડાં, સાદડીઓ કે બ્રશ બનાવવાના બનડા રેસા; મકાનો બાંધવાનું સાલ્લિય કે પ્રવાસનાં વાહનો જેવાં કે વહાણો, આગગાડીઓ, મોટરો, વિમાનો, ગાડી, ગાડાં વગેરે; કપાટો, ટેબલ, ખુરશીઓ, રમકડાં વગેરે સુંદર ફર્નિચર; ઓળરોના હાથા આટલીઓનાં બૂચ, પાણીમાં ફૂટતાં બચવા માટેનાં જોયાં, બગીચા કે કોલસા બનાવવાનાં અનેક બતનાં ભારે તેમજ હલકાં લાકડાં; જુદી જુદી બતના રંગનાં દ્રવ્યો, રોગાન, વાર્નિશ બનાવવાના ચંદ્રુસ, રાગ ને ટર્પેન્ટાઇન, તેજબો, સિપરિટ, આલ્કોહોલ, કે દારૂ, ચા, કોકો, કોફી, જેવાં માદક પીણાં અને ખાદ્યો; કે પછી દીવાબત્તી બાળવા માટેના કે સંચાઓને કાટથી બચાવી દીઝા રાખવા માટેના કે સાબુ, મીઠુબત્તીઓ બનાવવા લાયક કે વેજીટેબલથી બનાવવા માટેનાં ઘી ચરબી જેવાં કે કપુર જેવાં નક્કર કે અતરસેંટ બનાવવાના સુગંધી તેલો, કાગળોના માવા બનાવવાનાં લાકડાં કે રેસાઓ, રબર કે ગદાપર્ચા કે છત્રીને વોટરપ્રૂફ બનાવનાર બેલેટા જેવા ઘટ્ટ રસ, સુવાસિકતા કે ગંતુઓના ત્રાસથી બચાવવા ધૂપ માટેનાં લાકડાં કે તેલી બીજાં, રાગ અને અનેક રોગોથી બચવા માટેની વિવિધ બતની સામાન્ય તેમજ દિવ્ય ઔષધિઓ ઇત્યાદિ અનેક પ્રકારની જીવનની લગભગ તમામ આવશ્યક વસ્તુઓ વનસ્પતિમાંથી પ્રાપ્ત થાય છે. આથી કદાચ વનસ્પતિમાંથી કદાચ આવશ્યક વસ્તુ પ્રાપ્ત થાય છે તેનું જ્ઞાન દરેક વિચારવંત મનુષ્યને યથાશક્તિ મેળવવું આવશ્યક છે.

આ જ્ઞાન પ્રાપ્ત કરવાના પ્રયત્નો ઘણા પ્રાચીન કાળથી દરેક

દેશમાં થતા આગ્યા છે. પૂર્વમાં ભારત અને ચીનના ઋષિમુનિઓ અને વિદ્વાનોએ જંગલો જંગલ ભટકી કે વર્ષો સુધી જંગલોમાં જ રહી, અનેક સંકટો ભોગવી અનેક પ્રકારની વનસ્પતિઓના અનુભવો લઈ પોતાની ભાવી પ્રજાને ગ્રંથોદ્ધાર પોતાના અનુભવોનો લાભ આપેલ છે. એ શોધકોનું જ્ઞાન ફક્ત ઔષધોમાં વપરાતી વનસ્પતિઓનું જ જોવામાં આવે છે. આર્થિક દૃષ્ટિએ ઉપયોગી વનસ્પતિઓનું વર્ણન જેમાં હોય એવાં લખાણો કે પુસ્તકો ઉપલબ્ધ નથી. તેથી અનુમાન થાય છે કે વનસ્પતિસૃષ્ટિને આર્થિક દૃષ્ટિબિંદુથી જોવાનો પ્રયત્ન પૂર્વની પ્રજાએ પૂરતી રીતે નહિ કર્યો હોય, અથવા કરેલ હશે તો ગ્રંથારૂપે પશ્ચિમીઓ નથી. સંભવ છે કે વનસ્પતિ જગતની આથક મહત્તાનું જ્ઞાન કંઠોપકંઠ ચાલ્યું હશે.

પૂર્વ દેશની પ્રજાની જેમ પશ્ચિમની પ્રજાએ પણ જૂના કાળમાં ઔષધીય વિષયનાં પુસ્તકો લખેલાં જોવાં સાંભળ્યાં છે, પરંતુ ઇટાલીના રોગ શહેરની જાહેરજાલીના વખતે આર્થિક વિષયના ગ્રંથો લખવાની શરૂઆત થઈ અને ત્યાર પછી બીજા દેશોમાં પણ પ્રગતિ થતી ગઈ, અને જુદા જુદા દેશોનાં જંગલોમાંથી બીજા, કંઈ વગેરે ભાવી પોતાના દેશોનાં ઉદ્યાનોમાં કે જંગલોમાં વાવી તેના ગુણુદોષના અનુભવો ગ્રંથ રૂપે જગત સમક્ષ મુકાવા લાગ્યા.

આ નિરીક્ષણને અંગે તેઓને વનસ્પતિની મહત્તા દિનપ્રતિદિન વધુ લાગવા માંડી. તેમાં પણ ચારેક સંકા થયાં યુરોપની પ્રજાએ બ્યારથી વિજ્ઞાનમાં પ્રગતિ કરવા માંડી તે વખતથી તો નિરીક્ષણો કરતાં તેઓને જાણાયું કે જેવી રીતે કુદરતે પ્રાણીઓનાં શરીરના અવયવોનું મળતાપણું મનુષ્યનાં શરીરના અવયવો સાથે; વાંદરા કે રીંછનું કેટલાક જલચરો સાથે; બિત્તાડ, વાઘ, સિંહ, ચિત્તાનું, જખાદ સાથે; કુતરાં કે શિયાળ વર સાથે; બિંદર કે નોળિયાં ખીસકોલી સાથે; ગાય, ભેંસ સાથે; બકરા, ઘેટાં કે સાગર, હરણ સાથે; એ જ રીતે પક્ષીઓ કે કીટજમાં પણ મળતાપણું જોવાયું છે અને તેવી જ રીતે

વનસ્પતિસૃષ્ટિમાં પણ ઉત્પાદક અવયવો અને ગુણધર્મની સામ્યતાથી સમૂહ રચના બનાવેલી છે. આ રચનામાં જે મોટા સમૂહો છે: (૧) સપુષ્પ, જેમાં ફૂલો આવી તેની અંદરના પુંકેસરના પરાગરજ સ્ત્રી-કેસરની નલિકાદ્વારા દાખલ થઈ ગર્ભ ધારણ થાય, બીજ પકવ થઈ નવી સૃષ્ટિ રચાય (૨) અપુષ્પ, જેમાં પાંદડાની કોર પર બારીક રજ-ગ્રંથીઓ નરમાદા રૂપે બાંહે જેના સંયોગે નવી સૃષ્ટિ જમીન કે પાણીની અંદર થાય. આ જે સમૂહોની રચના ઉપરાંત પહેલા સપુષ્પ વિભાગની એકદળ, દ્વિદળ અને વિવૃત્ત બીજની પેટારચના તો કોઈ પણ મતભેદ વગર નિશ્ચયાત્મક રીતે જાણી શકાય તેવી છે. પરંતુ તે પછીનામાં કુદરતે પોતાનું છુટાપણું મૂકેલું છે; તેથી શરૂઆતથી આજ લગી ઘણા વિદ્વાનો ખૂબ બારીક દૃષ્ટિથી પાછળથી માયક્રોસ્કોપ (સૂક્ષ્મદર્શક યંત્ર)ની શોધ થતાં તે દ્વારા નિરીક્ષણ કરી પોતાની બુદ્ધિ શક્તિ અનુસાર અનુભવો લઈ એ અનુભવો પુસ્તકોદ્વારા જગત સમક્ષ મૂકતા આવે છે. આ વિદ્યાને વનસ્પતિશાસ્ત્ર (Botany) નામ આપવામાં આવ્યું છે.

આ વિદ્યાની કુદરતી રચના ઉપરાંત આર્થિક દૃષ્ટિએ પણ અનેક ગ્રંથો એ લોકોએ પોતાની ભાષામાં બહાર પાડેલા છે અને પાડતા આવે છે. એ દેશોની સરકારો વિદ્વાનોને ઉત્તેજન આપી જુદા જુદા દેશોમાં અનુભવો લેવા મોકલે છે. મોટાં શહેરોમાં બોટેનિકલ ગાર્ડન્સ (વનસ્પતિ બગીચાઓ) બનાવી દેશ પરદેશની ઉપયોગી તેમજ રંગબેરંગી ફૂલોવાળી સુશોભિત વનસ્પતિઓ વાવે છે. પાન, ફળ, બીજ, કંદમૂળો શાસ્ત્રોક્ત રીતે સૂકવી સાચવી પ્રદર્શન રૂપે બતાવે છે.

આ શાસ્ત્રોક્ત રચના તેઓએ યુરોપની પ્રાચીન ભાષા લૅટિનમાં લખી દરેક વનસ્પતિઓનાં નામ લૅટિન ભાષામાં પાડ્યાં છે. અને બગીચામાં વગાએલ વનસ્પતિઓ પરના લેખલોમાં, બજારમાં વેચાતી ઔષધિ કે આર્થિક વિષયની વનસ્પતિઓનાં સૂચિપત્રોમાં એ લૅટિન ભાષાનાં જ નામો હોય છે.

હિંદમાં આ વિદ્યાના ઔપધીય અને આર્થિક વિષયના ગ્રંથો યુરોપિયન તેમજ હિંદી વિદ્વાનોએ અંગ્રેજી ભાષામાં ઘણા લખ્યા છે. પરંતુ માતૃભાષા ગુજરાતીમાં તો ફક્ત એક જ ગ્રંથ કચ્છના જ વતની પ્રાતઃસ્મરણીય પૂજ્ય જયકૃષ્ણ ઇંદ્રજીએ ‘વનસ્પતિશાસ્ત્ર’ નામે લખ્યો છે, જેમાં બરડા ડુંગરની વનસ્પતિઓનો ખગ્નનો છે! એમાં વનસ્પતિશાસ્ત્ર શું છે તે આવી રૂપે ઘણી જ સારી રીતે સમજાવ્યું છે.

ગંગાગી ભાષામાં પણ એક બે વિદ્વાનોએ પુસ્તકો લખ્યાં છે એમ સાંભળેલું છે.

મહાન હિંદી વિદ્વાન જગદીશચંદ્ર બોઝે તો વળી તમામ પાશ્ચાત્ય વિદ્વાનોથી વધુ પ્રગતિ કરી એવાં યંત્રો બનાવ્યાં કે યંત્રોથી જોઈ શકાય કે વનસ્પતિ પ્રાણીઓની જેમ શ્વાસ લે છે, ઊંઘે છે, જાગે છે, થાકી જાય છે, લાગણીવશ થઈ દુઃખી, ‘ક્રોધી’, આનંદી બને છે. મનુષ્ય દારૂ, અરીણુ આદિ વ્યસનોથી ગાંડો બને છે તેમ વનસ્પતિને પણ એવા પદાર્થોનાં ઇન્જેક્શન આપ્યાથી ગાંડી બનાવી શકાય છે. ક્યોરોફોર્મથી તેને ઘેન ચડાવી શકાય છે, કોકેનથી તેની શક્તિઓ કેટલોક વખત બુઢી કરી શકાય છે. આવી મહાન શોધ કરનાર એ હિંદી વિદ્વાનની પુરી કદર થઈ નથી; કારણ કે તેઓ હિંદમાં જન્મ્યા હતા.

પૂ. જયકૃષ્ણ ભાઈ તરફથી આ વિદ્વાનો લાભ ગુજરાતના હાંસોટ ગામના શ્રી બાપાલાલ ગ. વૈદને અને ચર્ચિત્વિત મને પ્રાપ્ત થયેલ છે. તેઓની ઇચ્છા કચ્છી યુવકોને શીખવવા માટે ઘણી હતી, પરંતુ પોરબંદર સ્ટેટ તરફથી બહુ વૃદ્ધાવસ્થામાં તેઓ છુટા થયા હોવાથી, અને તેઓએ શીખવવાની ઇચ્છાની જાહેરાત પંચોદ્ધાર કરી હતી છતાં કે.ઇ. કચ્છી યુવક તૈયાર થયો ન હોવાથી તેઓની ઉમેદ વધુ પાર પડી શકી નહિ.

હિંદવાસીઓ વનસ્પતિનો ઉપયોગ ફક્ત ઔપધીય વિષયમાં કે કીમીઆ જેવી ખોટી કલ્પનામાં જ લેવા ઇચ્છે છે. કુદરતી રચના

તરફ કે આર્થિક ઉપયોગિતા મેળવવા તરફ તેઓનું ધ્યાન ખેંચાતું નથી એ ખરેખર શોચનીય છે.

મેં પૂ. જયકૃષ્ણભાઈ પાસેથી જે ચાવી રૂપે આ વિદ્યા જાણી છે, તે પરથી તથા બીજાં કેટલાંક અંગ્રેજી અને હિંદી પુસ્તકો જોઈ ઘણાં જંગલો, બગીચાઓનું નિરીક્ષણ કરી ઘણાં શહેરોની બજારોમાં વેચાતી વનસ્પતિઓ જોઈ, વનસ્પતિશાસ્ત્રની પદ્ધતિએ એક ગ્રંથ રચવા પ્રયાસ કર્યો છે. તેનો પ્રથમ ખંડ છપાય છે. તે થોડા વખતમાં અદાર પડશે. ૫૦૦ નકલો સાર્વજનિક લાયબ્રેરીઓને મફત અને ૫૦૦ નકલો જે ૧૫૫ રૂપિયે પડશે તેને ૧ રૂપિયે વેચી આ વિદ્યાના પ્રચાર મારા હિંદી ભાઈઓમાં થાય એ ઉમેદ રાખી છે.

શ્રી ગોકુલદાસ ખીમજી-બાંબડાઈ

દવાઓ વેચનાર દેરીઓને સાફ કમીશન

વનસ્પતિઓ ને દેશી દવાઓમાંથી જનને તૈયાર કરેલી અમારી દવાઓએ જનદુર્ઘ અસર કરેલી છે. ભુલાઈ જતાં ઘરવૈદાં અને સાધુમંત્રોની પ્રસાદીની અમારી દવાઓમાં છાંટ છે.

એક વાર ખાતરી કરવાની અમારી વિનંતિ છે.

ગામેગામ એજન્ટો જોઈએ છે

દરેક જાતના તાવ, માથાનાં દર્દો, આંખનાં દર્દો, કમરનો દુઃખાવો, ગોળો વગેરેની દવાઓ અમારી ખાસ પેટન્ટ છે.

પ્રાઈસ લિસ્ટ અને હકીકત માટે મળો યા લખો:

ધી ભારત ફાર્માસ્યુટિકલ વર્કસ - ગોઝારીઆ (ઉત્તર ગુજરાત)
શિક્ષણ સાહિત્ય ભંડાર - સ્ટેશન સામે - દુડી (ઉત્તર ગુજરાત)

થોડા ખર્ચે ઘણો નફો

ચોખરથી આજે એક જ ખૂમ સંભળાય છે કે ધંધો રોજગાર નથી, રે! ધંધો રોજગાર નથી. વાત એમ બની છે કે ધંધારોજગાર તો એના એ છે. પણ એક જ ધંધો કરનારા ઘણા માણસો હોવાથી ધંધામાં હરીફાઈ વધી છે. આ કારણે હાલ તો સૌએ એકદમ શ્રીમંત થઈ જવાની ઇચ્છાઓ ભવિષ્ય ઉપર છોડી દઈ પોતાનું અને પોતાના કુટુંબનું ભરણપોષણ થાય એટલી રોજ મેળવી લેવા હરકોઈ કામે મંડી પડવું. આગસમાં મોટી મોટી આશાઓ સેવતા, હવાઈ કિલ્લાઓ રચતા ને તોડતા બેસી રહેવા કરતાં નાનકડા કામે લાંબી જવું એ લાંબે ગાળે વધુ નફાકારક વાત છે.

નીચે આલેખાયેલી દવાઓની બનાવટો બહુ જ સહેલી અને સસ્તી છે. તેમજ દર્દો મટાડવામાં ઘણી જ અકસીર છે. આજ સૌને તૈયાર માલમસાલો જોઈએ છે એટલે આને બે આને પડતી ચીજોના મોં માગ્યા દામ મળે છે. ગામડામાં જે હવે તો તૈયાર માલ જ ખરીદનારની સંખ્યા વધતી જાય છે. અમૃતાંજન બામવાળા, બાલા-મૃતની શીશીવાળા, એગ્યુમીક્ષરવાળા, પાસીંગશોવાળા, ૫૦૧ સાબુવાળા, પારકર ઇન્કવાળા, લિપ્ટન ટીવાળા વગેરે વગેરે કેટલીક બનાવટોવાળા માલેતુજ્જર બની ગયા. તો તમે? દરેકે પોતાના નરીબને ચકાસી જોવું જોઈએ. ખંત, ઉત્સાહ ને મહેનત લઈ ધંધામાં વળગી રહેવું જોઈએ. વીસ, પચીસ કે પચાસની નોકરીઓમાં જન્મારો ગુજરવા કરતાં ભવિષ્યની ઉજ્જવલ આશામાં યુવાની કાં ન વાપરવી? થોડા ખર્ચે જ ઘણો નફો મેળવતા કાં ન થવું?

નીચેની દવાઓનાં નામો અને બનાવટો થોડા ઘણા ફેરફાર સાથે અમે બનાવીને ખાતરી કરી જોઈ છે. અમને તે અકસીર જણાઈ

છે. આ પ્રમાણે દવાઓ યનાવીને વાપરવા કે વેચવા સૌને છૂટ છે:

મંગલા બામ

યનાવટ પહેલી: કાળુપુટીનું તેલ શેર ૧, પીપરમીટનાં ફૂલ શેર ૦૧૧, અજમાનાં ફૂલ ઓંસ ૬, કપુર ઓંસ ૩.

ઉપરની ચીજોને એક કલાઈવાળી તપેલીમાં નાખી દાતણ વડે હલાવવાથી પાણી જેવું પ્રવાહી થઈ જશે. તેને બીના કપડાથી ઢાંકી રાખવું. નં. પછી પેરેશીન હાર્ડ શેર ૧, કાકમનું ઘી શેર ૧, વેસેલાઈન સફેદ શેર ૧, આ ત્રણ વસ્તુઓને ધીમા તાપે તપેલીમાં ગરમ કરવી. રસ થઈ જાય એટલે પહેલી તપેલીમાં ઢાંકી રાખેલા રસમાં નાખી દઈ દાતણથી હલાવી, એક ગાપની સરખી શીશીઓમાં ભરી દેવું. થોડા વખતમાં દરી જશે. શીશી ઉપર છપાવી તૈયાર કરેલ લેખલ ચોડવાં. ‘મંગલા બામ’ની જાહેરાત કરવી. ખર્ચ કાઢતાં આ બામના વેચાણથી દસગણે નફો થાય છે.

યનાવટ બીજી: પીપરમીટનાં ફૂલ શેર ૦૧, અજમાનાં ફૂલ શેર ૦૧, કપુર શેર ૦૧, ત્રણેને ભેગા કરતાં રસ થશે. એ રસને ૨ શેર સફેદ વેસેલાઈનમાં મિલાવી દઈ થએલો મલમ તે ‘મંગલા બામ’ નં. ૨ જે શીશીઓમાં ભરી, સારા લેખલ ચોડી બહોળા હાથે ગામડાં-ઓમાં જે તેના કપાળે ઘસી તેની ઉપયોગિતા ઊભી કરવી, જેથી સારો ઉદાવ થાય છે.

જીવન મધુ

યનાવટ: બહુ જ સાદી રીતે જીવન મધુની યનાવટ છે; પણ તેનો ઉપયોગ બહુ જ કીમતી છે. દાંત, હોઝરી, માથું વગેરેમાં થતા દર્દોમાં જીવન મધુ અકસીર છે. તેને અમૃતબિદુ પણ કહેાએ તો ખોટું નથી. જીવનનું એ અમૃત છે.

પીપરમીટનાં ફૂલ, અજમાનાં ફૂલ તથા કપુર ત્રણેને સમભાગે લઈ એકઠાં કરવાથી રસ બને છે. તેને નાની પાતળા ઊભી શીશીઓમાં

ભરી લેખક એડી બજારમાં મૂકવા લાયક બનાવવી. તેનાં પાંચ ટીપાં પતાસામાં લેવાથી પીડ, ચૂંક, બદલગમી મટે છે, ભૂખ જાગે છે, માથે ધસવાથી ભાર ઊતરે છે, દાંતમાં થતું કળતર પુંખડું મૂકવાથી મટે છે. છાતીના ચસકા, પગે વા વગેરે ઉપર જીવન મધુ ધસવાથી આરામ કરે છે.

મૅલરિયા ક્યૉર

ભેજવાળી જગાએ, પાણીનાં ખાળોથીઆં ને પુષ્કળ વરસાદ હોય ત્યાં મૅલરિયાનો ઉપદ્રવ વિશેષ હોય છે. ગંખ્યાગંધ માણસો ઉપરાઉપરી મૅલરિયાના ભોગ થાય છે. આવા સ્થળોએ ડૉક્ટર લોકોનો ધંધો ધમધોકાર ચાલે છે, તેવે ઠેકાણે નીચેની સહૃદી ને સસ્તી રીત અજમાવવા જેવી છે. ડૉ. બુકે આ મૅલરિયા ક્યૉરને ખૂબ વખાણી છે. કેટલીક પાઈની કિંમતની ચીજો રૂપિયાનું કામ કરે છે, તે ચીજો નામ.

બનાવટ: સ્વચ્છ મીઠું (સોડીયમ ક્લોરાઈડ) એક મૂદી ભરી ચૂકા પર તપતી કઢાઈમાં નાખવું. ગરમી આપવી ચાલુ રાખવી. મીઠામાંથી પાણીનો ભાગ બગી જઈ ભૂરો રંગ પકડે કે નીચે ઉતારી લેવું.

આ ભુંજેલા મીઠાને વાટી નાખવું, જેથી દદીને આ તો મીઠું છે એવી ભાવના નષ્ટ થશે. એક ચમચાનું એક પડીકું એમ પડીકાં બનાવી દેવાં. બાર પડીકાંનું એક પૅકેટ બનાવવું. લેખક, ઉપયોગ, કાયદા ને તેને લેવાની રીત લખી વેચાણ કરવું. પ્રથમ મૅલરિયાના તાવવાળા દદીઓને મફત આપી તમામ તાવ મટાડવા તેથી તે ગામમાં ફરી તેનો સારો ઉદાવ થશે. ભુંજેલ મીઠાના ભુકાને પાણી સાથે અને ખાસ ભૂખ્યા પેટે લેવાનું છે. ભૂખ લાગે તો હલકો ખોરાક લેવાનો છે. શરદી કે ઠંડો પવન શરીરે ન લાગે તેની બજાર રાખવી. દદીને પૂર્ણ આરામ થાય છે.

આ વસ્તુ દરેકે ખાસ અજમાવી અનુભવ કરી રાખવા જેવી છે.

ગાંધી ફીવર પેન્ટ

નીચેની વસ્તુઓને સગભાગે લઈ તેને ખાંડી કપડાંથી કરી એક

એક રૂપિયાભારના પડીકાં બનાવી દેવાં. તેના ઉપર ઉપરના પેટન્ટનું નામ અને તેની નીચે તેના કાયદા જેવા કે ગમે તેવો તાવ-એકાંતરીઓ, ચોથીઓ, ટાઠીઓ, તેમજ ઉધરસ, કફ વગેરે મટી જાય છે. ફક્ત અઢવાડીઆમાં જ પૂર્ણ આરામ થાય છે. મધ સાથે સવાર સાંજ એક એક પડીકું આપવું. તાવ ઉધરસ મટે ત્યારે તમે માફક-સર માગો તે દામ મળે.

કાયકળ, પીપર, કાકડાસીંગ, પુન્કરમૂળ, ગળો, અંદરજવ, અતિવિપત્તી સળી, સુંક, તુલસીનાં સૂકાં પાન.

ગાળાનો અકસીર ઇલાજ

ઘણાંએને અજમાવી જોયો છે અને જાદુઈ અસર જણાઈ છે કીમત કોડીની, ગુણુ લાખનો. નીચેની વસ્તુઓને સમભાગે લઈ, ખાંડી, અરધો શેર પાણીમાં એક અધોળા ઉકાળવું. નવટાંક પાણી રહે તેમાં રૂપિયાભાર મધ નાખી પીવડાવી દેવું. આ પ્રવાહી દવા રોજ કરવાની છે, એટલે દર્દીએ ઉકાળાની વ્યવસ્થા કરવી. અધોળાનાં તૈયાર કપડછાણ પડીકાં ધંધાદારીએ વેચવાં.

ગળો, અંદરજવ, સીયાનીમોથ, કહુ, અતિવિપત્તી સળી, સુંક.

હનુમાન ભૂકી

આજે સેંકડે ૯૦ માણસો વીર્યસ્રાવ અને ધાતુ મંદી પડી જવાની ખૂંસો પાડનાર છે. શરીરનો રાજ વીર્ય છે તે મંદો પડ્યો અનેક દુશ્મનો શરીરમાં ઘુસી જાય એમાં શંકા નથી. તેથી એક જ ધોરી દર્દને દૂર કરી નહિવા દર્દીથી હમેશ માટે પીડાતા બચી જાઓ. નીચે લખેલી આઠ ચીજો સમભાગે લઈ તેને વાટી કપડછાણ કરી અધોળા અધોળાનાં પડીકાં કરી રાખવાં. તેના ઉપર સારાં લેગલ, દવાના ગુણુ ને લેવાની રીત જણાવવી. દરરોજ એક પડીકું અરધો શેર દૂધમાં સાકર સાથે ઉકાળાને પી લેવું. એક જ મહિનામાં મોઢા પર લાલી તરવરતી જણાશે.

આંખમાં, આસન, શતાવરી, મુશળી, કૈયાં, એખરો, જેદીમંદ, ગોખરૂ.

અંજન

ઉમ્મગરા થવાથી, વધુ વાંચવા લખવાથી, કબજિયાત જેવાં દર્દોથી તેમજ અસ્વચ્છતાથી નાનાં તેમજ મોટાંઓની આંખમાં ખીત થાય છે. તે કીકી સાથે ઘસાવાથી આંખનું તેજ દિનપ્રતિદિન ઓછું થાય છે અને આંખો ચક્ષુમાં આવે છે. નીચેનું બનાવેલું તૈયાર અંજન ખૂબ અપરો. આજની માતાઓ ઘરવૈદું ભૂલી છે તેથી વળી આ અંજનનો વધુ ઉદાવ થશે.

ચાંદો: ધૂતારેલી ફટકડી તોલા ૨, કુતારેલું મોરશુથુ તોલા ૨, કપુરની ભૂકી તોલો ૦૫, સુરોખાર સ્વચ્છ ભૂકી તોલા ૨, દિવેલના દીવા ઉપર પાંડેલી મેશ તોલા ૮, ચોકું ગાયનું ઘી તોલા ૨૪.

બધી ચ વસ્તુઓને બરાબર એકરૂપ કરી દઈ દિનની નાનકડી ડાળીઓ આવે છે તેમાં ભરી વેચવાથી વીસગણાં નાણાં હિભાં થાય છે.

દંતવજ્ર

દાંત ગયા તો સર્વસ્વ ગયું. ખારાકની મિદાશ ગઈ ને જીવનનો રસ ગયો. બળરૂ જેવાં તેવાં દંતમંજનોથી લોકોનો વિશ્વાસ ઊડી ગયો છે. વિલાયતી ટુથપેસ્ટોમાં ભડાક દઈ આઠ દસ આના વટાઈ જાય છે. જ્યાં દાંતણી અગવડ છે ત્યાં દંતવજ્ર ખપાવવા કોશિશ કરવી. આ ભૂકીથી દાંતમાં પેદામાંથી નીકળતું લોહી બંધ થઈ જાય છે, દાંત સ્વચ્છ ને મજબૂત બને છે. બનાવટ સહેલી હોઈ બહુ ઓછી કિંમતે વેચી શકાય છે.

ચાક ૨ ભાગ, ફટકડી ૧ ભાગ, સિંધવ ૧ ભાગ, કોલસો ૧ ભાગ, માયાં ૧ ભાગ, દાડમની છાલ ૧ ભાગ લઈ ચૂર્ણ કરવું આકર્ષક શીશીમાં લેખલ સાથે આંખને ગમે તેમ તૈયાર કરી બજારમાં મૂકવું. વેપારીઓને તેના ઉપર સાઈ કમીશન આપી ઉદાવ થાય તેમ કોશિશ કરવી. ઘરમાં વાપરવા પણ બનાવી લેવા જેવી વસ્તુ છે.

ઊંઘ લાવવાનો ઉપાય

પ્રવૃત્તિના આ જમાનામાં લોકોની ઊંઘ તો ગઈ જ. ક્યાં છે એ ગાદધોર નિદ્રામાં સુતેલો નરવીર? સૌ નિદ્રાદેવીના જાપ જાપે પાણુ ખાન, પાન ને વિચારથી ઊંઘ શ્વાનવત્ બની ગઈ છે. તેનો ઉપાય દર્દીઓને બતાવ્યેજ રાખવો. પીપળામૂળના ગંઠોડાનું ચૂર્ણ ૮ માસા એક રૂપિયાભાર ગોળમાં ભેળવી રાતે સૂતી વખતે દર્દીએ લેવું.

વિંછુગુટિકા

દરેકના ઘરમાં આ ગોળી સંઘરાય છે. ક્યે વખતે વીંછી કરડશે તે કહેવાય નહિ. એકજ વખત ઘસીને ચોપડવાથી પૂર્ણ આરામ થાય છે. રડતા હસતા જાય છે.

રીત: પિત્તપાપડને આકડાના દૂધમાં પલાળી છાંયે સુકવવો. આમ ૨૧ વખત કરવું. આ શુદ્ધ પિત્તપાપડને વાટી ગુટિકા કરી રાખવી. આવી ગુટિકાઓ એક આને બે લેખે વેચી શકાય.

બુદ્ધિનો રાજ

વિદ્યાર્થીઓ અને વકીલો, શિક્ષકો અને તત્ત્વચિંતકો વગેરેને ચોપીસે કલાક મગજ સાથે કામ. મગજના આબાદ, તેજદાર ને બુદ્ધિ-શાળી માણસ સમક્ષ દુનિયા પાણી ભરે છે. નીચેની વસ્તુ મગજને એવું બનાવે છે તેથી તેનું નામ ‘બુદ્ધિનો રાજ’ આપ્યું છે.

શંખાવલી જંગલમાં થાય છે તેને લાવી, છાયામાં સુકવી, વાટી, અઘોળનાં પડીકાં બનાવવાં. દરેક પડીકું અચ્છેર દૂધ સાથે પીવું. બે માસ આ વિધિ કરનાર કાયદો અનુભવી જશે.

આ ઉપરાંત સોનામુખી, તુલસી વગેરેના અવર્ણનીય લાભો ઘર આંગણે છે. નજર આગળ ધૂળમાં છુપેલાં રત્નોને ઓળખવાં જોઈએ.

આ અને આવી અનેક દવાઓ બનાવી “થોડે પૈસે ઘણો નફો” ખુશીથી મેળવાય.

શ્રી. રતિભાઈ અમીન.

જૂની શીશીઓનો વેપાર

આપણા દેશમાં જૂની શીશીઓનો વેપાર ઘણો જ લાભદાયક સાબિત થયો છે. કારણ કે શીશીઓમાંની દવા કે બીજી વસ્તુ વપરાઈ ગયા બાદ નકામી પડી રહેલી શીશીઓ લોકો સસ્તે વેચી નાખે છે. જ્યારે ઘણી વખત સાધારણ રીતે ગરમ પાણી અને સોડાથી સાફ ન થઈ શકતી મેલી શીશીઓ તો લોકો સાવ ન જેવી કિંમતે આપી દેવા પણ ખુશી હોય છે. કેમકે મલમો, તેલો અને એવી જ બીજી ચિકિત્સાવાળી વસ્તુઓથી મેલી થયેલી શીશીઓ આવી રીતે સાધારણ લોકો સાફ કરી શકતા ન હોઈ, તેમને સાવ નકામી થઈ પડે છે, અને તેથી લોકો કંટાળીને ગમે તેવી ફેશનેબલ શીશી પણ સસ્તે વેચાતી આપી દે છે. ઘણી વખત પેચનાં ઢાંકણાં, જે પતરાનાં હોય છે, તેને લાંબા વખતે કાટ લાગુ પડે છે અને ઉઘડતાં નથી; વળી કેટલીક કાચના ખૂચવાળી શીશીઓ પણ ખૂચ સજ્જડ બેસી જવાથી ખુલતી નથી અને તેથી સસ્તે વેચી નખાય છે.

આવી રીતે ઘણી વખત ખૂચ સસ્તી એટલે કે એકાદ બે પૈસાની કિંમતમાં મળતી શીશીઓ સાફ કરીને એક બે આનાની કિંમતે વેચી શકાય એવી ફેશનેબલ પણ હોય છે. પણ બહુ જ મેલી શીશીઓ શી રીતે સાફ થઈ શકે તેનું જ્ઞાન ન હોવાથી જ લોકો તેવી શીશીઓ સસ્તે વેચી નાખે છે. ફેરીઆઓ તે સસ્તે ખરીદી લે છે અને પછી તેને તેજબની સાફ કરી, ચોકળા પાણીથી બરાબર ધોઈ, તેને નવી જેવી બનાવી દે છે, અને પછી નવી શીશીઓની કિંમતે જ આ ફેરીઆ વૈદ્યોને, ડોક્ટરોને, શીશીઓના વેપારીઓને, દવાના કારખાનાવાળાઓને કે સુગંધીના વેપારી અત્તરીઆઓને વેચે છે અને સારો નફો મેળવે છે.

નાનાં કે મોટાં ગામડાંઓમાં જ્યાં આવી શીશીઓ જથ્થાબંધ

ખરીદનારા મોટા વેપારીઓ હોતા નથી ત્યાં આવી રીતે સાફ કરેલી શીશીઓ દવાખાનાઓ પાસે ખેરીને વેચવાથી ઘણી જલદી વેચાઈ જાય છે. અથવા તો જ્યાં ખગર ભરાતી હોય ત્યાં લઈ જઈને વેચવાથી તરત વેચાઈ જાય છે.

આવી રીતે જૂની શીશીઓનો વેપાર સારો લાભ આપનાર છે, તેમ તે નાનાં મોટાં ગામડાંઓમાં અને શહેરોમાં થઈ શકે તેનો સર્વસાધારણ વેપાર છે.

જૂની શીશીઓનો વેપાર કરનારે ખાસ ધ્યાનમાં રાખવાનું એ કે આજકાલ પતરાંનાં, બેક્રેટાઈટનાં, નીકલનાં, એલ્યુમીનિયમનાં અને કાચનાં ઢાંકણાંવાળી કે ખૂચવાળી શીશીઓ ખરીદતી વખતે તેનાં ઢાંકણાં કે ખૂચ કામ આવે તેમ છે કે નહિ તે તપાસીને લેવી જોઈએ. કેમકે ઢાંકણાં કે ખૂચ વગરની શીશીઓની કિંમત ઓછી ઉપજે છે, અને તે માટે ઓછી કિંમતે આપીને ખરીદવી લાભદાયક છે.

આજકાલ પેચવાળાં નવાં ઢાંકણાં જથ્થાબંધ વેચાતાં મળી શકે છે એટલે આવી શીશીઓ ખરીદીને તેને સાફ કરીને નવાં ઢાંકણાં ચડાવીને વેચવાથી નવી શીશીઓ જેટલી જ કિંમત ઉપજી શકે છે. પરંતુ આવાં ઢાંકણાં મગાવવાં જથ્થાબંધ શીશીઓના વેપારીઓને જ પોષાઈ શકે. ગામડાંમાંના નાના નાના ફેરીયાને આવાં ઢાંકણાં મગાવવાં લાભદાયક થઈ શકશે નહિ, કેમકે ગામડાંઓમાં આવી શીશીઓ ઘણા ઓછા પ્રમાણમાં વેચાતી મળી શકે છે. છતાં પણ પોમેડ, બ્રીલીઅનટાઈન, પેન્યામ વગેરે ચાલુ વપરાશની શીશીઓનાં ઢાંકણાં શીશીઓની ચાલુ ફેરી કરનારાઓ જુદી જુદી સામગ્રીનાં થોડાં થોડાં મગાવે તો તેથી લાભ થઈ શકે તેમ છે.

જૂની શીશીઓના ફેરીયાઓ જે પોમેડ, બ્રીલીઅનટાઈન, હેરઓઈલ, સ્નો, કોલ્ડક્રીમ, પેન્યામ, ટ્રિંકચર આયોડીન, લાઇમજ્યુસ, ગ્લીસરાઈન, રબર સ્ટૅપની શાહી, લખવાની શાહી વગેરે વસ્તુઓ જાતે બનાવીને વેચે તો તેને ખગણો લાભ થઈ શકે. કેમકે તેને શીશીઓ

સાવ ઓછી કિંમતે મળે અને જૂની શીશીઓનો ફેરી કરતી વખતે આ માત્ર વેચવાનું કામ પણ થઈ શકે. અને આવી રીતે “એક પંથ ને દો કાજર” એ કહેવત પ્રમાણે જમણો લાભ મેળવી શકે અને ગુજરાન પૂરતું જરૂર કમાઈ શકે.

આવી વસ્તુઓ બનાવવા માટે ખાસ જ્ઞાનની જરૂર નથી; તેમ જ મોટી મૂડીની પણ જરૂર નથી. કેમકે આજકાલ આવી વસ્તુઓનાં જોઈએ તેવાં તૈયાર લેખણો મળે છે, જે મગાવી લેવાં. અને આવી વસ્તુઓની બનાવટ માટે જોઈતી દવાઓ અને સુગંધી દવાઓના વેપારીઓ પાસેથી જોઈતા પ્રમાણમાં ખરીદી લેવાં ને ધંધો શરૂ કરી દેવો. પણ આ ધંધાની સફળતાનો મોટો આધાર તેના વેચાણ ઉપર રહેલો છે. માટે પોતાનામાં વેચાણ કરવાની શક્તિ હોય તોજ આ ધંધો શરૂ કરવો લાભદાયક થશે. નહિ તો માત્ર જૂની શીશીઓનો જ વેપાર કરવો વધુ સલાહકારક છે.

[૨]

જૂની મેસી શીશીઓ કે કાચની અથવા તો ચીનાઈ માટીની વસ્તુઓ કાઢી પણ રીતે સાફ થઈ ન શકતી હોય તે ગંધકના તેજળ (Sulphuric Acid) થી ચમત્કારિક રીતે જલદી સાફ થઈ જાય છે.

ચીનાઈ માટીના, કાચના કે એલ્યુમીનિયમના પહોળા મોઢાવાળા એકાદ વાસણમાં ગંધકનો તેજળ ભરવો અને તેમાં જે મેસી વસ્તુઓ સાફ કરવી હોય તે ડુબાવી રાખવાથી તેજળથી તે મેલ બધો ખવાઈ જાય છે અને વસ્તુ ઝરાઝર સાફ થઈ જાય છે. પછી તે વસ્તુને બીજે દિવસે સાણસી વડે તેજળના વાસણમાંથી બહાર કાઢવી અને તે વસ્તુમાં જે તેજળ હોય તે વાસણમાં પાછો રેડી દેવો. કેમકે આ તેજળ હમેશાં ઉપયોગમાં આવી શકે છે. પછી વસ્તુને ચોકખા પાણીથી ધોઈને ઝરાઝર સાફ કરવી. જે મેલ ઝરાઝર સાફ થયો ન હોય તો વસ્તુને ફરીથી તેજળમાં એક બે દિવસ ડુબાવીને પાણીથી ધોવાથી ઝરાઝર સાફ થઈ જશે.

ગંધકના તેજનયમાં કાચ, માટી કે એદ્યુમીનિયમ સિવાયના દરેક પદાર્થ કે ધાતુને ગાળી નાખવાનો કે બાળી નાખવાનો અજ્ઞાન ગુણુ છે. અને તેથી દરેક પ્રકારની મેલી શીશીઓ તેથી સાફ થઈ જાય છે.

ગંધકના તેજનયનો ઉપયોગ સોની લોકો કરતા હોય તે દરેકે દરેક શહેરમાં વેચાતો મળી શકે છે અને સસ્તો મળે છે.

ગંધકના તેજનયથી ભરેલા વાસણને ધરાધર ઢાંકીને રાખવું જોઈએ, જેથી તેમાં ઊંદર, ઢેડગરોડી વગેરે જીવડાં પડી મરણ ન પામે તેમજ અજ્ઞાનના બાળકો કે માણસોને નુકસાન ન થાય માટે સંભાળપૂર્વક ઢાંકીને એકાંત સ્થળે કાળજીથી રાખવું જોઈએ.

વળી ગંધકના તેજનયથી દઝાય છે. માટે બધું કામ સાવધાનીથી કરવું. કેમકે તેના છાંટા શરીર ઉપર પડવાથી દઝાય છે અને કપડાં ઉપર પડવાથી કપડાંમાં કાણાં પડે છે. માટે તેજનયમાં મેલી શીશીઓ કુખાવતી કે કાઢતી વખતે તેના છાંટા ઊંડે નહિ એવી રીતે ખૂબ સંભાળ રાખવી.

કેટલીક વખત તેજનયનું વાસણ ખોલતી વખતે તેમાંથી ધુમાડો નીકળે છે. તે ઝેરી હોય છે માટે શ્વાસમાં લેવો નહિ. ધીમેથી ઢાંકણું ઉઘાડીને દૂર ખસી જવું અને ધુમાડો બધો નીકળી જવા દેવો. ધુમાડો નીકળવાનું કારણ શીશીમાંનો મેલ તેજનયથી બળે છે એ છે.

આજકાલ દવાઓ, પદ્મ્યુમરી, શરીરગંદકાર સામગ્રી અને એવી જ બીજી ધરગથુ ઉપયોગની વસ્તુઓ પેક કરવા માટે શીશીઓ અને શીશીઓનો ઉપયોગ મોટા પ્રમાણમાં થાય છે. તેથી જૂની શીશીઓના વેપારી અને ફેરીયાઓ દરેકે દરેક નાના મોટા શહેરમાં હોય છે. આ વેપારીઓનો ધંધો ઘણો ધીકતો ચાલે છે, અને તેથી તેઓ ઘણી વખત સાફ કમાય છે. તે માટે જો બેકાર લોકો આવ્યા નાના નાના વેપારોથી પ્રથમ શરૂઆત કરે તો તેઓને મોટી મૂડીની જરૂરત પડે નહિ અને ગુજરાન પૂરતું જરૂર કમાઈ શકે. આ ઉદ્દેશથી જ આ લેખ આટલો વિગતવાર લખવામાં આવ્યો છે.

તેલ બનાવતી વખતે આ નીચે બતાવેલ ચીજો જરૂર હાજર હોવી જોઈએ:

અસલી બ્રાહ્મી બંગાલી શેર ૩; સફેદ તલનું તેલ શેર ૩; કોપરાનું તેલ શેર ૧; ભાંગરો શેર ૧૦૦; કપુરકાયલી નવટાંક ૧; સફેદ ચંદનનો ભૂકો નવટાંક ૧. સહાયક વસ્તુઓ—તપેલું કલ્મ કરેલ નં. ૧ બે ફૂટ વ્યાસ અને ૧૦ ફૂટ ઊંચાઈનું; નાનાં તપેલા નં. ૨-૩ જેમાં મોટા તપેલાની વસ્તુ સહેલાઈથી સમાઈ શકે; એક મોટા ત્રાંસ; એક કલ્મ કરેલ તવેથો, એક કલ્મ કરેલ ઝારો; ગરણા માટે બારીક કપડું; એક બાટલી પાણી ભરેલ તૈયાર; એક લોટો; મોટા તપેલાના માપની જોડી ચૂંથ બોલી રાખવી; તપેલા ઉતારવા માટે રહી ચૂંથા; બાવળના લાકડા બંગાળી માણ ૧૦.

બ્રાહ્મી, ભાંગરો, કપુરકાયલી, સફેદ ચંદન આ ચીજો જૂનાં કે સહેલાં કે બગડેલાં તથા નકલી ન હોવાં જોઈએ. જેમ નવાં, તાજાં હોય તેમ વધારે સારું. આ ચીજોને તેલ બનાવવું હોય તેના એક દિવસ અગાઉ સાફ કરી, ખાંડી, ચાળણીથી ચાળી તૈયાર રાખવી.

તલના તેલમાં, મગફળીના તેલની ભેળસેળ ન હોય, તે ખાસ ખ્યાલમાં રાખવું. તેમજ તેલ જેમ અને તેમ તાજું લેવું સારું છે. કોપરાનું તેલ ખોરું ન હોય, તે પણ તપાસી લેવું.

બ્રાહ્મી સાથે ભાંગરો લેવાનું કારણ એ કે ભાંગરામાં વાળ કાળા કરવાનો ગુણ છે. કપુરકાયલી તથા ચંદનના ભૂકામાં સુગંધ તથા ઠંડક આપવાનો ગુણ છે.

તપેલું, ઝારો, તથા તવેથો કલ્મવાળાં લેવાં, કારણ કે ભાંગરાના સમાગમમાં લોટું આવે તો તેલ કાળું પડી જવા સંભવ છે. તપેલાનું

ઉપર જે માપ આપેલ છે, તે અંદાજથી સમજ પડે તેટલા માટે આપેલ છે. કહેવાનું તાત્પર્ય એટલું જ કે જો તે તપેલું નાનું હોય, તો મસાલો ઉકળતી વખતે ઉભરાઈને ગદાર નીકળી જાય, જેથી નુકસાન પણ થાય; વળી તેલ યનાવવામાં સમય પણ ઘણો લાગે; મસાલો અને પાણી મળી તપેલું અરધું ભરાય એ માપનું હોય તો સહેલાઈથી કામ પાર પડી શકે.

ચોકળા કોપરાનું તથા સફેદ તલનું તેલ તેમજ સરસવ તેલનું પણ આહી તેલ ગની શકે. ચોકળા કોપરેલનું યનાવવાથી શિયાળાની ઋતુમાં જનમી જશે. એટલું જ નહિ પણ કુદરતી લીલો રંગ કોપરેલ સિવાય બીજા તેલમાં દીપ્તી નીકળે નહિ. સફેદ તલનું તેલ લેવાનું કારણ એટલું જ કે તેમાં આહીનો કુદરતી લીલો રંગ દેખાતો આવે. ઉપરનાં ત્રણે તેલમાંથી ગમે તે તેલમાંથી આહી તેલ યનાવી શકાય.

તેલની વાસ ઉડાડવામાં એસિડ વગેરે વાળ તેમજ મગજને નુકસાનકારક વસ્તુઓ વપરાતી હોવાથી તેલની વાસ ઉડાડ્યા વગર જ તેલ યનાવવું હિતકારક છે, અને તેથી તેલમાં રહેલા ગુણો જેમના તેમજ જળવાઈ રહે છે.

તેલ યનાવવાની વિધિ

એક દિવસ અગાઉ ખાંડી રાખેલ આહી, ભાંગરો, કપુરકાચર્લ તથા અંદનના ભૂકાને મોટા તપેલામાં નાખી બંગાળી શેર ૮ સ્વચ્છ પાણી ઉમેરવું. અરાબર મેળવી ઢાંકી રાખવું. બીજે દિવસે તેજ તપેલામાં બંગાળી શેર ૮ બીજું પાણી ઉમેરવું. આદિ ચૂલા પર ચઢાવ ઉકળવા દેવું. આગ તેજ રાખી તપેલા પર ઢાંકણ ઢાંકવું નહિ ખુલ્લું રહેવા દેવું. ઉકળતી વખતે જો ઉભરો આવે તો બાટલીમાં તૈયાર રાખેલા પાણીમાંથી એક લોટો પાણી નાખી શાન્ત કરી દેવું. તે કરતાં જો ઉભરો આવે તો આગ જરા ધીમી પાડી દેવી. પાણી ઉકળતાં ઉકળતાં અરધું રહે, ત્યારે તપેલું નીચે ઉતારી લેવું. પરન્તુ જરૂર ખ્યાલમાં રાખવું કે જો મસાલાનું સર્વ પાણીમાં સંપૂર્ણ રી

ન આવી ગયું હોય તો થોડું વિશેષ પાણી ઉમેરી સત્ત્વ નીકળી રહ્યું કે નહિ એ જાણ માટે પાણીનો રંગ જોવો. પાણીમાં લીલો રંગ આવ્યો હોય, તો જાણવું કે સત્ત્વ નીકળી રહ્યું છે. પરંતુ એથી વિશેષ ખાતરી ભરેલી પરીક્ષા એ છે કે તપેલીમાંથી થોડો ગસાલો ઝારા વતી કાઢી આપી જોવો. જો તેમાં સ્વાદ ન આવે, અને ફિક્કું લાગે તો સમજવું કે હવે સત્ત્વ સંપૂર્ણ રીતે નીકળી ગયું છે. પાણી ઉકળતી વખતે મસાલાને અવાર નવાર હલાવતા રહેવાનું ભૂલવું નહિ. એટલું જ નહિ પણ તળાએ કે બાજુએ એટું નહિ માટે સાવચેત રહેવું.

ઉપર લખ્યા મુજબ પરીક્ષા કર્યા બાદ મસાલામાંથી સત્ત્વ પાણીમાં મળી જાય કે તુરત તપેલાને નીચે ઉતારી લેવું. અને હોશિયારીથી બીજા તપેલામાં કપડા વતી ગાળી લેવું, પાછળ વધેલા નકામા મસાલાને મોટા ત્રાંસમાં દરવા નાખી દેવો. તેમાં બીજું હંદુ પાણી ઉમેરી હાથ વતી બધું સત્ત્વ નીચાંવી લેવું, અને પાછું ચૂસે ચઢાવી દેવું. અને હિસાબથી લાવી રાખેલ તેલ પણ એમાં રેડી દેવું; આગ તેજ ન રાખવી, પાણી તથા તેલ ઉકળે તેટલી જ રાખવી અને તેલ ને પાણી બળી રહે ત્યાં લગી ઉકાળવું. ફક્ત નાખેલ તેલ જ બાકી રહે. એટલે તેલ તૈયાર થઈ રહેશે.

ખાસ સાવચેતી અને હોશિયારી હવે રાખવાની રહી. પાણી ઉકળતું હોય તે દરમિયાન તવેથા વતી હલાવતા રહેવું. ઉકળતી વેળા જો ઉભરો આવે તો સમજવું કે આગ વધારે તેજ છે. ઉભરો આવે તો બીજું પાણી ઉમેરવું નહિ, પરંતુ આગને ધીમી પાડી દેવી. ઉકળે પણ ઉભરો ન આવે એટલા પૂરતી જ આગ રાખવી. અને ઉપર મેલ તરી આવે તેને ઝારા વતી બહાર કાઢતા રહેવું.

પાણી ઉકળતાં ઉકળતાં જ્યારે ઘટ્ઠ થતું જાય ત્યારે આગને જરા વધારે ધીમી પાડી દેવી. સાધારણ ઉકળતું રહે તેટલી રાખવી જેમ પાણીનું પ્રમાણ ઓછું થતું જશે તેમ તેમ તેલ ઘટ્ઠ થતું જશે અને રંગદોડિયા જેવું લાગશે. તેથી ગભરાઈ ન જવું. કારણ કે એ રંગદોડિયો

મસાલાના ઝીણા ભૂકાનો હોય છે. ત્યારથી પાણી ઘટ થતું જણાય ત્યારથી પાણીને સતત હલાવ્યા કરવું, બાજુએ કે તળીએ જરાપણ ચોંટવા ન પામે. પાણીનું પ્રમાણ ત્યારે ખૂબ ઓછું થશે ત્યારે ઝીણા ભૂકાના રગદોડિયામાંથી તેલ છૂટવા માંડશે. આવી સ્થિતિમાં આગ પ્રમાણસર હોવી જોઈએ. સહેજ પણ ઉભરો આવવા ન દેવો. આગ ફરી ધીમી પાડી દેવી. ઝીણા ભૂકાનાં પોડાં ગાઝતા જશે અને તેલ છૂટતું જશે. આવા સમયે જો જણ થઈ સતત હલાવ્યા કરવું જોઈએ, કાંઈ જગાએ ચોંટવા ન પામે. પોડાં તેલ ઉપર તરતાં રહેશે. આવળતે જો આગનું જોર વધારે હોય, તો હટાવી દેવી અને ફક્ત કોયલાની ગરમીથી પકાવવું. હલાવવું સતત જરૂરી રાખવું. પોડાંનો એક ઢીમ બંધાઈ જાય ત્યારે સમજવું કે તેલ તૈયાર થઈ ગયું. તેલ તૈયાર થાય કે તરત નીચે ઉતારી લેવું. તેલ બળવા ન પામે તેમ કાચું પણ ન રહે એ ખાસ ખ્યાલમાં રાખવું. તપેલું નીચે ઉતાર્યા બાદ તેલ બીજા તપેલામાં રેડી દેવું અને ઝીણા ભૂકાનો જે ઢીમ બંધાઈ ગયો હોય તેને દબાવી તેલ નીચેથી લેવું.

તેલને એક દિવસ તપેલામાં જ દરવા દેવું. બીજે દિવસે હું થઈ રહ્યા બાદ બાટલીમાં ભરવું.

તેલનો ઉપયોગ

ગરમીથી આખા શરીરમાં જેને આળાઈઓ કે ફોફલીઓ થઈ હોય તેણે આ તેલનું મર્દન કરવું. જેને મગજમાં હમેશાં ખોટો ગરમી રહેતી હોય, જેની આંખ હમેશાં લાલ રહેતી હોય, પાણી ઝરતું હોય તેમણે આ તેલનું મસ્તકમાં હમેશાં મર્દન કરવું અને તેલથી તર રાખવું.

ઘણા લોકો ફક્ત વાળને જ તેલ ચોળે છે. આ તેલ ચોળવાની રીત ખોટી છે. મસ્તકને તેલથી તર રાખવાથી જ તેલ નાખવાનો હેતુ સધાય છે. તે બુદ્ધિ તથા સ્મરણશક્તિને વધારે છે ને ખરતા વાળને અટકાવે છે. મસ્તકના તમામ રોગોને દૂર કરનાર આ એક જ ઔષધ છે.

શ્રી. ડી. એસ. રાઠોડ

પીપરમીંટની ટીકડીઓ

૨

ગભેરંગી જુદા જુદા આકારની પીપરમીંટની ટીકડીઓ બાજકોની પ્રિય વસ્તુ છે. તે કારણે આપણા દેશમાં નાનામાં નાના દરેકે દરેક ગામ કે શહેરમાં પીપરમીંટની ટીકડીઓ સારા પ્રમાણમાં વેચાય છે.

પીપરમીંટની ટીકડીઓ બનાવવાની રીત સહેલી અને સરળ છે. તે માટે ટીકડીઓ પાડવાના પંચ સિવાય બીજાં યાંત્રિક સાધનો ખરીદવાની જરૂર નથી. વળી તેના માટે જોઈતા પદાર્થો દરેકે દરેક શહેરમાં મળે છે.

પીપરમીંટની ટીકડીઓ પેશમાઈવાળી અને કડક બનાવવા માટે ખાંડ ખૂબ બારીક દળવી જોઈએ. અને તેને ૧૫૦થી ૨૦૦ મેશની ઝીણા કંદવાળી તારની ચાળણીથી ચાળી લેવી જોઈએ. આ દળેલી ખાંડને કતીરા ગુંદ (Gum Tragacanth) અને સફેદ સરેસ (Gelatine)નાં પાણી વડે બાંધીને ખૂબ મસળવી જોઈએ. ઘઉંની સેવનો લોટ ખૂબ ઝીણો દળવામાં આવે છે અને તેને પાણી વડે બાંધીને ખૂબ મસળવામાં આવે છે તેથી સેવ સારી થાય છે જ તે પ્રમાણે પીપરમીંટની ટીકડીઓ સારી થાય છે.

પીપરમીંટની ટીકડીઓ બનાવવાનાં મોટાં કારખાનાંઓમાં ખાંડ યાંત્રિક ઘંટીમાં ખૂબ બારીક પીસવામાં આવે છે અને પછી ગુંદરના અને સફેદ સરેસના પાણીથી બાંધીને યાંત્રિક ખરલમાં ખૂબ ઘૂંટવામાં આવે છે. તેથી પીપરમીંટની ટીકડીઓ પેશમાઈવાળી અને સારી કડક થાય છે.

બાજકોને પીપરમીંટની ટીકડીઓ જુદાજુદા રંગની અને આકારની બહુ જ ગમે છે, માટે પીપરમીંટની ટીકડીઓ ગોળ, લંબગોળ, ચોરસ, લંબચોરસ, અર્ધગોળ, બીજના ચંદ્ર જેવી, ત્રણ ખૂણાવાળી,

છ ખૂણાવાળી, આઠ ખૂણાવાળી, ફૂલી, લાલ, કાળી વગેરે વગેરે આકારની પાડવા માટે તેવાં જુદાં જુદાં પંચ તૈયાર કરાવવાં જોઈએ.

આપણા દેશના હોશિયાર હુન્નરો અને કંસારાઓ આવાં પંચ બનાવી આપે છે. તૈયાર પંચ પણ વેચાતાં મળી શકે છે અથવા તો ચંત્રોના છુટા છુટા ભાગો દાળી આપવાના કારખાનાવાળાઓ પણ તે બનાવી આપે છે.

—સંપાદક

પ્રકાર પહેલો

ખાંડનો ખારીક મેંદા જેવો ભૂકો ૨૮ રતલ, જલ્દેટીન ૧૧ રતલ, ગ્લુકોસ ૧ રતલ, પીપરમેંટનું તેલ ૨ ડ્રામ, પાણી ૨ રતલ.

પિત્તળની કલ્લ ડરેલી કડાઈ લઈ તેમાં પાણી ૨ રતલ નાખી ચૂલે ચડાવવી. સહેજ ગરમ થાય એટલે તેમાં જલ્દેટીન તથા રંગ-નાખવો હોય તો-નાખવો. પછી ઉભરો આવે એટલે ગ્લુકોસ નાખવો. ફરી ઉભરો આવે એટલે તે તમામ મિશ્રણ, ખાંડનો ખારીક ભૂકો જે વાસણમાં હોય તેમાં નાખી દેવું અને રોટલાના કણકની માફક ખૂબ મસળીને પીડો તૈયાર કરવો. તેમાં પીપરમેંટનું તેલ નાખી ફરીથી ખૂબ મસળવું અને પછી તેને રોટલીની માફક વણી જુદી જુદી ડીઝાઈનનાં બીજાંઓ વડે તેની ટીકડીઓ પાડીને સુકાવવી.

રંગીન બનાવવા માટે મિઠાઈમાં વપરાય છે તે મીઠો રંગ ૨૮ રતલ ખાંડના ભૂકામાં ૧ ઔંસ જે જાતના રંગની પીપરમેંટની ટીકડીઓ બનાવવી હોય તે જાતનો નાખવો.

રોટલી વણતી વખતે પાટલાને કે વેલણને તે લોટ ચોંટે તો ખાંડનો ભૂકો અથવા તો તવખીરનો લોટ જરા જાંટવાથી ચોંટશે નહિ.

શ્રી ચંદુલાલ શંકરલાલ વ્યાસ

પ્રકાર બીજો

ગ્રીચી દળેલી ખાંડ ૭ રતલ. સફેદ સરેસ (Gelatin)નો ભૂકો તોલા ૨ ચોમાસામાં—અને શીયાળા કે ઉનાળાની મોરમ હોય તો તોલા ૨૫. જો સફેદ સરેસ ન વાપરવો હોય તો તેને બદલે કતીરા ગુંદ (Gum Tragacanth) ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે લેવો. પીપરમીટનું તેલ ૧૫ તોલો.

પીપરમીટના તેલનું આ પ્રમાણ વાપરવાથી માત્ર સારો થાય છે. ઓછું તેલ વાપરવાથી તીખાશ ઓછી થશે પરંતુ પ્રમાણથી વધારે ન વાપરવું, કેમકે તેથી પીપરમીટ વધારે તીખી લાગે છે ને બાળકો તે ખાઈ શકતાં નથી.

પ્રથમ એક વાસણમાં સફેદ સરેસ કે ગુંદનો ભૂકો નાખી, તે ઢૂંખી જવય એટલું પાણી રેડવું. સહેજ વધારે પાણી રેડવું, જેથી બધો ભૂકો બરાબર પલાળી જાય. પછી તે વાસણ એક બીજા વાસણમાં મૂકીને બીજા વાસણમાં પહેલું વાસણ અર્ધું ઢૂંખે એટલું પાણી રેડી ચૂંને ચડવાને નીચે બળતું કરવું. ત્યારે સરેસ અથવા તો ગુંદની કણીઓ પીગળીને પ્રવાહી થઈ જાય ત્યારે ખાંડના ભૂકામાં પીપરમીટનું તેલ થોડું થોડું છાંટીને ખૂંચ મેળવવું. પછી તેમાં સરેસ કે ગુંદનું પાણી બેઠતા પ્રમાણમાં નાખીને પાપડનો લોટ બાંધીએ છીએ તેવું કઠણ બાંધવું. તે ખૂંચ મસળીને ટીપવાથી સહેજ નરમ થાય છે માટે પ્રથમ ઓછું સરેસનું પાણી રેડવું. ખૂંચ મસળવા પછી જરૂર જણાય તો થોડુંક વધુ સરેસનું પાણી ઉમેરવું. પછી તેને પાપડના લોટની જેમ ખૂંચ મસળી ટીપીને એક વાસણમાં તે પીંડને રાખીને ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકી રાખવું. તેથી પીંડનું ઉપરનું પડ સુકાશે નહિ. પછી તે પીંડામાંથી બેઠતા પ્રમાણમાં લઈને રોટલાની જેમ વણીને જુદા જુદા ધાટની પંચથી ટીકડીઓ પાડવી.

પ્રકાર ત્રીજો

ઝીણી દળેલી ખાંડ ૧૪ રતલ. કતીરા ગુંદ (Gum Tragacanth) ૨૫ તોલા. ગ્લુકોસ (Glucose) ૫ તોલા. પીપરમીટનું તેલ ૨ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત પ્રકાર પહેલા પ્રમાણે.

પ્રકાર ચોથો

ઝીણી દળેલી ખાંડ ૧૪ રતલ, કડાચો ગુંદ ૧ તોલો, કતીરા ગુંદ ૧ તોલો, પીપરમીટનું તેલ ૨ ગ્રામ.

બનાવવાની રીત પ્રકાર ત્રીજા પ્રમાણે.

શ્રી સામજી હાલ્લા વાઢેર

અદ્ભુત ખબર

ટાઇલ્ડ વસ્તુઓની બનાવટમાં ૫૦૦ ટકા નફો

આજે જ અમારા અનુભવસિદ્ધ નુસ્ખાઓ ખરીદી શ્રીમંત બનો !

વેન હુસા અને હેઝલીન રનો જેવા યત્રકે તેથી યે વધુ ઉત્તમ નોન ગ્રિઝી (Non-Greasy) વેનીશિંગ ફેસ ક્રીમ બનાવવાના અમારા પોતાના કારખાનાના અનુભવસિદ્ધ ખાતરીપૂર્વકના નુસ્ખાઓ ખરીદો ! આવી સોનેરી તક ફરી નહિ મળે !

નુસ્ખા—પુરેપુરી માહિતી, દવાઓ, લેખક તથા બોક્સ વગેરેના નમૂનાઓ સાથે; કિંમત માત્ર રૂ. દશ.

કિંમત અગાઉથી મોકલો. વી.પી. મોકલતા નથી. વધુ માટે લખો:

જી.એચ.એમ. જીવા નં ૩૩, ૨૫મી ગત્રી, બીજો માળે - રંગુન (બર્મા)

આજના જમાનામાં ઘણા લોકો નકલી તેલો એવાં બનાવે છે કે તે તેલો વાપરતાં નાની વયના લોકોના વાળ પડી ધોળા થઈ જાય છે. તેથી ઘણા લોકો એવાં નકલી તેલો વાપરતા નથી અને ચાકું ધુપેલ તેલ વાપરે છે. તે બનાવવાની રીત નીચે પ્રમાણે છે:

સાધનો: (૧) માટીનાં રીઢાં વાસણ એ, (૨) ધુપેલ તેલ બનાવવાનાં વસાણાં, (૩) કોપરેલ તેલ તથા મીઠું તેલ, (૪) છાણાં.

પ્રથમ એક વાસણમાં મીઠું તેલ ૬ શેર તથા કોપરેલ તેલ ૪ શેર ભેળવવું. કોપરેલ તેલમાં મીઠું તેલ ભેળવવાથી શિયાળામાં જામી જતું નથી અને ગ્રાહકો આતું તેલ વધારે પસંદ કરે છે. ત્યાર પછી તેમાં સવાશેર વસાણાં લઈ અધકચરા કરી તે તેલમાં ભેળવી ચાર કલાક રહેવા દેવાં.

વસાણાંમાં નીચે મુજબ ચીજો ભેળવેલ તૈયાર દરેક ગાંધીને ત્યાંથી રૂપિયા નવથી દસ સુધી મળના ભાવે વેચાતાં મળે છે. તેમાં નીચે પ્રમાણે ચીજો ભાગે હોય છે (૧) નાગરમોથ (૨) લોખાન (૩) કપુરકાચલી (૪) મોથ (૫) સુખડ (૬) ગુલાબનાં ફૂલ (૭) ચણાદી (૮) સુગંધાવાળો (૯) ઘઉંના (૧૦) ધુપ. ઉપર મુજબ મિશ્રિત વસ્તુઓને ધુપેલ તેલનાં વસાણાં કહે છે. આ વસાણાં મિશ્રિત તેલને માટીના એક રીઢા ઘડામાં ભરી, તે કપડાંથી મોઢું બાંધી લેવું.

બાદ એક હાથ ઉઠો ખાડો ખોદી તેમાં એક બીજું માટીનું રીઢું વાસણ મૂકવું. આ માટીના વાસણનું મોઢું પહેલા તેલમિશ્રિત વસાણાંવાળા વાસણના મોઢા કરતાં પહોળું હોવું જોઈએ. કેમકે તેલવાળું વાસણ આ નીચેના વાસણના મોઢામાં બંધાયેલું આવી જાય. આવી જોગવાઈવાળાં વાસણ પહેલેથી શોધી રાખવાં. બાદ તેલવાળું

વાસણ નીચેના પહેાળા મોઢાવાળા વાસણ ઉપર ઊંધું વાળી તેનું મોઢું અંદર બરોબર એમે તેમ કરી બંને મોઢાની નજીક કપડમાટી કરી લેવી અને મોઢા સુધી આસપાસ માટી વાળી દેવી. જમીનની સપાટીથી અરધું વાસણ બહાર રહે તેમ માટી વાળી ઉપર છાણું મૂકાને સળગાવવાં. એકથી દોઢ કલાક તાપ રહેવાથી તમામ વસાણુનો અર્ક ખેંચાઇ તેલ સાથે મળી જઈ સુગંધી ધુપેલ તેલ તૈયાર થઇ નીચેના વાસણમાં પડશે.

અગ્નિ શીતળ થયેલા સંભાળપૂર્વક વાસણ કાઢી લેવાં. કદાચ તાપ ઓછો હોવાને લઇને સખત ઔષધિ કાચી રહી જાય તો તેને બીજી વખત બ્યારે તેલ બનાવવું હોય ત્યારે ઉપયોગમાં લઈ શકાય છે.

હાલના બેકારીનાં મંત્રેંગોમાં આથી થોડી મૂડીમાં ઘણો નફો મેળવી શકાય અને નાનાં નાનાં ગામડાંઓમાં પણ વેચી આવે તો સારી ખપત થાય તેથી રોજી કમાવામાં જરાપણ દરકત આવે નહિ.

ખર્ચનો અંદાજ: તેલ શેર ૧૦ નો દોઢ રૂપિયો, વસાણા શેર ૧૧ ના ચાર આના અને છાણુના બે આના કુલ ખર્ચ લેખીએ તો ત્રણ આને શેર તેલ પડતર થાય અને પાંચ આને શેર તેલ ખુશીથી વેચી શકાય. આમ મોટા પ્રમાણમાં માત્ર તૈયાર કરી એક એક ગેલન અથવા અરધા અરધા ગેલનના ડબ્બા ભરી શહેરમાં વેચવા મોકલાય. તે તેલના ચાર આને શેરના ભાવથી એવા ડબ્બા વેચાતા મારા જોવામાં આવેલ છે. તે પર બનાવનારના નામ સહિત સુગંધી ધુપેલ તેલનાં લેખલો ચોડવામાં આવે છે.

આવો કમાણીવાળો ધંધો થોડી મૂડીવાળાએ ખાસ કરવા જેવો છે. અને તે ચારસોથી પાંચસો માણસોની વસતિવાળાં ગામડાંઓમાં પણ વેચી શકાય છે. તેથી જ આ ધંધો હાથ કરવાની ભલામણ કરવામાં આવે છે.

ઉપર જણાવેલ રીતે અમે પોતે ધુપેલ તેલ બનાવીએ છીએ અને પાંચ આને શેર વેચીએ છીએ. મારે જે કોઇ ભાઈ આ ધંધાનો

લાભ લેવા ઇચ્છતા હોય તેઓને લાભ લેવા અમે અનુભવસિદ્ધ ભલા-
મણુ કરીએ છીએ. આજકાલ બજારમાં વેચાતાં ફેન્સી લેખનોવાળાં
સુગંધી તેલો ગામડાંના લોકો માટે બનાવવાં નકામાં છે. કેમકે તેની
ખપત બહુ ઓછી છે. માટે આપણે તો આવા અસલ તેલ વાપ-
રીને લોકોને ખોટા ખરચાઓથી બચવા અને સાદાઈથી રહેવામાં
લાભ છે એમ તેઓને સમજતી આપણા માલને ઉત્તેજન મળે તેવો
પ્રયાસ કરવો આવશ્યક છે.

શ્રી. વીરજી કેશવજી પટેલ
રાણા કુંડારણા (પોરબંદર)

મુખ્ય ઇલાકાનાં તેમજ વલોદરા રાજ્યનાં કેળવણી ખાતાંએ મંજૂર કરેલાં

ખેતીનાં ઉત્તમ પુસ્તકો

ખેતીનાં મૂળતત્વો ભાગ ૧ કિંમત રૂ. ૦-૬-૦

ખેતી બાયસાળા માટે પાઠ્યપુસ્તક તરીકે મંજૂર થયેલ. જમીન,
પાણી અને ઓળર વિષે માહિતી આપતું સચિત્ર પુસ્તક.

કપાસ ભાગ ૧ કિંમત રૂ. ૧-૦-૦

કપાસની જાત સુધારવાની રીત વિષેનું સચિત્ર પુસ્તક.

કપાસ ભાગ ૨ કિંમત રૂ. ૧-૪-૦

બાગબગીચા કિંમત રૂ. ૧-૮-૦

ફળ, ફૂલ અને શાકભાજીનાં વાવેતર વિષે સર્વ માહિતી આપતું
સચિત્ર પુસ્તક.

દરેક પુસ્તકનું પોસ્ટેજ ચાર્જ જુદું

પણ ચારે સામટાં મંગાવનારને પોસ્ટેજ માફ

લખો: માર્તિંડ શિવભદ્ર પંડ્યા B. Ag., B. Sc.

સુપરિન્ટેન્ડેન્ટ; સરકારી કાર્મ - દાહોદ (પંચમહાલ)

કાચી અને પાકી રેણુ

રિતનાં પતરાંની વસ્તુઓને પાકી રેણુ નહિ પણ કાચી રેણુ થાય છે. તે સામાન્ય અને સારી ગતની કરવાની રીત અહીં આપી છે.

સામાન્ય કાચી રેણુ

સીસું ૨ ભાગ અને કલ્ક ૧ ભાગ.

પ્રથમ સીસાને પીગળાવવું અને તે પીગળે ત્યારે તેમાં કલ્ક નાખવી. બંને પીગળીને એકરસ થાય ત્યારે નીચે ઉતારી વાસણને દરવા દેવું. કલ્ક ચોકખી વાપરવી જોઈએ.

કાચની પહોળા મેંની એક શીશી લઈ તેમાં થોડોક મીઠાનો તેગ્ન (Hydrochloric અથવા તે Muriatic Acid) નાખવો. પછી તે તેગ્નમાં એક જસતનો કટકો નાખવો. તે કટકો નાખવાથી તેગ્નમાં બડબડાટ નીકળવાં શરૂ થશે. તે નીકળતાં બંધ થાય ત્યારે તેમાંથી જસતનો કટકો બહાર કાઢી લેવો.

તેગ્નથી શરીર દાઝે છે. માટે તે કામ લોખંડની સાણસીથી કરવું. અને તેગ્નનો છાંટો પણ શરીર ઉપર ન પડે તેવી રીતે તેગ્નથી હમેશાં ખાસ સંભાળ રાખવી.

પછી કાચની સળી વડે તે તેગ્ન પતરાંની જે વસ્તુને જે જગાએ રેણુ કરવી હોય તે જગાએ ચોપડવો. તેગ્નને લીધે તે જગા બરાબર સાફ થઈ જશે અને રેણુ બરાબર થશે.

રેણુ કરવા માટે પ્રથમ લાગીયાને તપાવીને તેની બન્ને બાજુની ધાર નવસારના ભુક્કામાં ઘસવી અને પછી રાજનમાં ઘસવી. પછી તે લાગીયાની ધાર વડે ઉપર બતાવેલી રેણુમાંથી જોઈએ તેટલી થોડીક રેણુ ઉપાડીને રેણુ કરવી હોય તે જગાએ રાખીને લાગીયાને ઘસવાથી રેણુ થઈ જશે.

લાગીઓ અસીલ લોખંડનો કે ત્રાંખાનો વાપરવો. ત્રાંખાનો લાગીઓ અસીલના લાગીઆથી ઘણું સારું કામ આપે છે.

સારી કાચી રેણુ

કલર્ક ૪ ભાગ અને જસત ૧ ભાગ.

કલ્કને એક વાસણમાં નાખીને પીગળાવવી અને તે પીગળે ત્યારે તેમાં જસત નાખવું. અને પીગળીને એકરસ થાય ત્યારે વાસણ નીચે ઉતારવું. આ રેણુ ઉપર જણાવેલ રેણુ પ્રમાણે વાપરવી.

પિત્તળની પાકી રેણુ

ત્રાંખા અને પિત્તળનાં પતરાંનાં ઘડાઉ વાસણો અને વસ્તુઓને કાચી તથા પાકી રેણુ થાય છે. કાચી રેણુ ઉપર બતાવેલ રીત પ્રમાણે જ થાય છે. પણ પાકી રેણુ માટે અનુભવની ખાસ જરૂરત છે. કારણ કે જો વાસણ કે વસ્તુને તાપ જોઈએ તેથી વધુ લાગે છે તો તે જગાએથી પીગળીને કાણું પડે છે. અને જો ઓછો તાપ લાગે છે તો રેણુ કાચી રહી જાય છે અને થોડા વખતમાં ઉખડી જાય છે. પાકી રેણુ કરવા માટે ફેટલા તાપની જરૂર પડે છે તે થોડો વખત કામ કરી પછી અનુભવથી સમજાય છે. માટે નવા માણસે પાકી રેણુ કરતી વખતે બરાબર કાળજી રાખીને તાપ આપવો જોઈએ, નહિ તો વાસણ પીગળી જશે અને તે જગાએ કાણું પડી જશે.

પાકી રેણુ

પિત્તળ ૨ ભાગ, જસત ૧ ભાગ અને કલર્ક ૦.૫ ભાગ.

પ્રથમ પિત્તળના નાના નાના કટકા કરીને તે ગાળવાના વાસણમાં નાખવા, અને તેમાં થોડોક ટંકણુખારનો ભૂકો નાખી ગરમી ખૂબ આપવી. જ્યારે પિત્તળ પીગળે ત્યારે તેમાં કલર્ક નાખવી અને કલર્ક પીગળે ત્યારે તેમાં જસત નાખવું. જ્યારે ત્રણે ધાતુઓ પીગળીને એકરસ થાય ત્યારે વાસણને નીચે ઉતારીને તેની અંદરનો રસ

રાખમાં ખાડો કર્યો હોય તેમાં રેડવો. હંડો ધાય ત્યારે તેને લોખંડની ખાંડણીમાં ખાંડીને ગારીક ભૂકો કરીને એક દાખડીમાં ભરી રાખવો.

જે વાસણ કે વસ્તુને જે જગાએ પાકી રેણુ કરવી હોય તે જગાને પ્રથમ છોત્તણીથી છોત્તીને બરાબર સાફ કરવી. પછી બંને સાંધા બરાબર મિલાવીને તે જગાએ મીઠાનો તેળાવ-જે જસતનો કટો નાખીને અગાઉથી એક શીશીમાં તૈયાર કરી રાખ્યો હોય છે તે-સાંધા ઉપર થાંડાક ચોપડવો. પછી તે જગાએ રેણુનો ભૂકો અને ટંકણખારનો ભૂકો થોડુંક પાણી નાખી મેળવીને બરાબર ચોપડવો ને તે પર સૂકા ટંકણખારનો ભૂકો બરાબર ભભરાવીને તાપમાં વાસણને રેવવા માટે મૂકવું. રેણુ બરાબર ઓગળી જાય અને તેનો સફેદ રંગ બદલીને જરા પિત્તળ જેવો પીળો રંગ થાય, ત્યાં સુધી તાપ આપી વાસણને તાપ ઉપરથી ઉતારી દરવા દેવું. તેથી રેણુ પાકી થશે અને ઘણા વખત સુધી ચાલશે.

આવી રીતે પાકી રેણુ થાય તે પ્રથમ ખડખડડી થાય છે. તેથી તેને પછી છોત્તણીથી તેમજ કાનસથી ઘસીને જોઈએ તેવી લીસી-વાસણ જે પ્રકારનું હોય તેવી-કરવી. તેથી રેણુવાળો સાંધાનો ભાગ એકસરખો લાગે છે અને વાસણ માંજવામાં અડચણ થતી નથી કે તેમાં મેલ ભરાતો નથી. રેણુનું કામ જોટલું સાફ થાય છે તેટલું સાફ દેખાય છે. માટે રેણુ કરનારે સફાઈદાર કામ તરફ પૂરતું ધ્યાન આપવું.

શ્રી. સામજી હાથા વાઢેર

વેપારી ભાઈઓને ખુશખબર

તમારો વેપાર વધારવા માટે જાહેર ખબર જ સર્વોત્તમ સાધન છે.

આયનાની રંગીન ઍક્રાઉડમાં ચળકતા રૂપેરી અક્ષરોમાં

સાધન ઍડ તથા આરસી દિશાયત ભાવે બતાવવા માટે લખો:

ધ મોડર્ન મિરર વર્ક્સ • પ્રો. આ. અચ. ટાંક • સીનુગરા (કચ્છ)

ખાખરાના મૂળનો અર્ક

આંખનાં દર્દો જેવાં કે આંખ ઊઠવી, આંખમાંથી પાણી ઝરવું, આંખમાં ઝાંખ આવવી, આંખ ઉપર ચીપડાં બાઝવાં, રતાં-ધાગાપણું ઇત્યાદિ અનેક પ્રકારનાં આંખનાં દર્દો ઉપર આ અર્ક સારો ફાયદો કરે છે. તે ઉપરાંત નાગરવેલનાં કોરાં પાનમાં દરરોજ પાંચ સાત ટીપાં ખાવાથી શક્તિ આવે છે.

ખાખરો દરેક જગાએ થાય છે અને એનો અર્ક કાઢવાની રીત પણ સહેલી છે. અમો અહીં અર્ક બનાવીએ છીએ અને આંખનાં દર્દવાળાઓને મફત આપીએ છીએ. તેથી ઘણાને ફાયદો થએલ અમારા જોવામાં આવેલ છે.

ઘણા લોકો ઘણા મોટા પ્રમાણમાં અર્ક બનાવી, નાની નાની શીશીઓ ભરી, પેક કરી ઉપર પોતાની બનાવટનું લેખલ છપાવી શીશીઓ વેચે છે, એની બહેરાત આપે છે અને તે ઉપરથી સારો લાભ લેતા અમારા જોવામાં આવે છે.

અર્ક કાઢવાની રીત

સાધન: (૧) ખાખરાનાં મૂળ, (૨) માટીનું વાસણ-ઘડો અથવા માટલું, (૩) માટીનો ફરડો અથવા કલઈ કરેલ પિત્તળનો લોટો, (૪) છાણાં, (૫) સ્વચ્છ કપડાનો ટુકડો, (૬) એક મોટી બાટલી. બાટલી વસ્તુઓ તૈયાર રાખવી.

ઉનાળાના દિવસોમાં ખાખરાનાં મૂળ ખોદી લાવવાં. (ચોમાસામાં કાઢેલ ખાખરાના મૂળ કરતાં ઉનાળામાં કાઢેલ મૂળનો અર્ક ગુણમાં વધારે સારો થાય છે.) મૂળ કાઢતી વખતે એટલું ધ્યાનમાં રાખવું જોઈએ કે જે ખાખરાનાં મૂળ આપણે લેવાં હોય તેની આસ-

પાસ પ૦ ફૂટ સુધીમાં આકડાનું ઝાડ ન હોવું જોઈએ અને હોય તો તે મૂળ લેવાં નહિ. ખાખરાનાં મૂળ કાઢ્યા પછી મૂળને માટી વળ-જેલી હોય તે સારી રીતે ઘોઈ સુકાવી દેવાં. પછી તેના પાંચથી છ સાત ઇંચ લાંબા ટુકડા કરવા. જાડા ટુકડા હોય, તો તેને અધકચરા કરી માટીના કેરા વાસણમાં ભરવા, ત્યારબાદ વાસણનું મોઢું સ્વચ્છ કપડાથી બાંધી લેવું. ત્યારબાદ માટીનું નાનું વાસણ રીઢું અથવા કલઈ કરેલા લોટો સામસામા મોઢાં રહે તે પ્રમાણે ઉપર બાંધેા મૂકી ઘઉંના લોટની લુગદી કરી બંને મોઢાં કપડ માટીની જેમ બંધ કરી લેવાં.

પ્રકાર ૧ લો

એક ફૂટ ઊંડો, એક ફૂટ પહોળો, એક ફૂટ લાંબો ખાડો ખોદી, ખાડાને તળીએ થોડું પાણી રેડી જે મૂળીઆં ભરેલું વાસણ હોય તે ઊંધુ મૂકવું, કે જેથી જે ચર્ક ભરવાનો લોટો છે, તે સવળો રહે. અને વાસણ ઉપર ઊંધું આવે તેના ઉપર અગ્નિ થાય. જે ચર્ક પડવાનો લોટો છે તેની સંધિ કરેલી છે ત્યાં સુધી માટી વાળવી. અને મૂળીઆં ભરેલ માટીના વાસણની આસપાસ તથા ઉપર છાણાં મૂકી અગ્નિ આપવો. આવી રીતે બન્ને કલાકને અંતરે ત્રણ વખત તાપ આપવો, જેથી વાસણમાંના બધાં મૂળીઆંનો ચર્ક નીચે મૂકેલ લોટામાં આવશે.

અગ્નિ શીતળ થયે ધ્યાનપૂર્વક વાસણ લઈ સંધિ કરેલ જગા ખોલી લોટામાંનો ચર્ક બીજા શીશામાં સ્વચ્છ કપડાથી ગાળી લેવો. ગળાતાં જે જાડો રસ તળીએ હોય તે ખાવા માટે પાનમાં વપરાય છે. શક્તિ લાવવા માટે ઉપયોગી છે. જે ચર્ક નીકળે તેની શીશીઓ ભરી લેવી ઉપર લેખત લગાવેલી શીશીઓ ઘણા લોકો વેચે છે અને તેની જાહેરખબર પણ મોકલે છે.

એક તોલાની શીશી રૂા. એકના ડઝનથી વેચતાં ઘણા લોકો ખરીદે છે. ફેટલી કમાણી જે િ વસ્તુ છે, કે જેને માટે મૂળ રકમમાં

કંઈ આપવું પડતું નથી! ઉપરની રીતનો અર્ક મેં મારી દેખરેખથી મૂળ કઢાવી બનાવ્યો છે, અને આંખના દર્દીઓને આપેલ છે, તેથી કાયદો થએલો મારા બેવામાં આવેલ છે, જે કોઈ ભાઈ ઉપરની રીતથી અર્ક કાઢી ગરીબ લોકોને આપશે તો પરમાત્મા તેના બદલામાં જરૂર લાભ દેશે. આપણે કોઈનું લાલું ઈચ્છીએ તો પરમાત્મા આપણને સદ્બુદ્ધિ આપે કે જેથી બીજા લાભદાયક હુન્નરો કરી બહારમાં મૂકીએ, કે જે વડે અનેક માણસો લાભ લઈ શકે.

અર્ક વાપરવાની રીત: સવાર સાંજ એકેક ટીપું દરેક આંખમાં નાખવું, અગર કાચ કે જસતની સળીથી આંજવું.

પ્રકાર ૨ જો

‘ગર્ભચંત્રની રીત મુજબ અર્ક કાઢવાની રીત’.

અગાઉથી કહી ગયા પ્રમાણે સાફ કરેલ આંખોનાં મૂળાંઓ એક માટીના વાસણમાં ભરી તે મૂળાંઓ ઉપર એટલે તે વાસણની અંદર માટીનું નાનું વાસણ અથવા બંને બાજુ કાંઈ કરેલ પિત્તળનો લોટો ઘરોઝર વચમાં મૂકવો. મૂળ ભરેલું વાસણ ચૂલા ઉપર મૂકીને તે ઉપર ખુદ્દા મોઢાનું મોઢું વાસણ પિત્તળનું અગર માટીનું મૂકવું. વાસણ મોઢું રાખવું. (જેમકે પાણીનું બેંકું હોય તેવી રીતે.) ત્યાર બાદ ઘઉંના લોટની લુગદી કરી મૂળ ભરેલ વાસણના મોઢા અને ખાલી ઉપર રાખેલ વાસણના તળીયા વચ્ચે લેપ કરી સંધિ કરી લેવી કે જેથી અર્કની વરાળ બહાર જવા ન પામે. બાદ ઉપરના ખુદ્દા મોઢાવાળા વાસણમાં દસ શેર સુખી પાણી ભરવું અને ચૂલામાં અગ્નિ ચાલુ કરવો. જ્યારે અગ્નિની આંચ મૂળને ઘરોઝર લાગશે ત્યારે મૂળનો રસ નીકળી તેની વરાળ થઈ ઉપરના વાસણને તળીએ જાડશે અને ત્યાંથી બહાર ન નીકળવાથી તે પાછી પ્રવાહી થઈ અંદર મૂકેલ લોટામાં પડશે. ખુદ્દા મોઢાવાળા વાસણમાં ભરેલું ટુંકું પાણી જ્યારે ગરમ થઈ જાય ત્યારે તેને ઉત્તેચી બીજું ટુંકું પાણી નાખતા જવું. પાણી બદલાવવા

માટે વાસણ ઉપાડવું નહિ, પણ પ્યાલું અથવા લોટાથી ઉલેચી લેવું. આવી રીતે ચારથી પાંચ વખત પાણી ઉલેચવું પડશે તે દરમ્યાન અગ્નિ ચાલુ રાખવો. જેટલો વખત ચર્ક બનાવતાં લાગે તેટલો વખત તેની પાસે હાજર રહેવું, કારણ કે વરાળના જોરથી સંધિ કરેલ જગ્યા ખુલ્લી થઈ જશે અને આપણી જોરહાજરી હશે તો બધી વરાળ બહાર બીડી જશે. જ્યાં જ્યાં જગ્યા ખુલ્લી થયા જેવું જણાય કે તરત જ ધડિના લોટની લુગદી લગાડવામાં બરાબર ધ્યાન આપવું. લુગદી વધારે લગાવાય તો હરકત નથી. ચર્ક તૈયાર થાય ત્યાંસુધી બહાર જવું નહિ.

આવી રીતે બેથી ત્રણ કલાકમાં બધા મૂળનો ચર્ક નીકળી જશે. ત્યાર બાદ બે કલાક તેને ચૂલા પર રહેવા દેવું. અગ્નિ શીતળ થયે ઉપરનું પાણી ઉલેચી લઈ સંધિ કરેલી જગ્યા ખોલી પહેલાં આપણે રાખી મૂકેલ લોટો ચર્કનો ભરાઈ ગયેલ માલૂમ પડતાં તે લઈ લેવો અને સ્વચ્છ કપડાંથી બીજા શીશામાં ગાળી લેવો.

પહેલી રીતે જે ચર્ક પાતાળ યંત્રથી કાઢેલ છે તે ચર્કના રંગ કરતાં આ ગર્ભયંત્રના ચર્કનો રંગ સહેજ પીળાશ ઉપર આવશે. અને આ ચર્ક પહેલી રીત કરતાં વધારે કાયદાવાળો છે.

ઉપર પ્રમાણે ચર્ક કાઢી શીશીઓ ભરી લેવી. આ રીતથી અમોએ ચર્ક કાઢ્યો છે તેનાથી સારો કાયદો થયો છે.

જેનાથી આ કામ થઈ શકે, અને જ્યાં બાબરનાં ઝાડ હોય ત્યાં આ ચર્ક ખાસ કરવા જેવો છે. હિંદુસ્તાનમાં ઘણી જગ્યાએ બાબરો થતો નથી ત્યાં ચર્ક આઠ આને ઝાંસ એકના હિસાબે વેચાય છે. માટે આ ચર્ક બનાવી જાહેરાત આપી, તૈયાર થએલા માલનું વેચાણ કરવું અને લાભ મેળવવો.

ચર્ક બાબરવાની રીત પ્રકાર પહેલાની નીચે બતાવેલ છે.

શ્રી. વીરજી કેશવજી પટેલ
રાણા કુંડારાણા (તાળે પોરબંદર)

રખખર સ્ટૅપની શાહી

આપણ હેશમાં જેમ જેમ ફેળવણીનો પ્રચાર વધતો જાય છે અને કારખાનાઓ યે વધતાં જાય છે, તેમ તેમ રખખર સ્ટૅપનો વપરાશ દિવસો દિવસ વધતો જાય છે. કોઈ પણ કચેરી, કારખાનું કે વેપારીની પેઠી એવી ભાગ્યે જ હશે જે રખખર સ્ટૅપનો ઉપયોગ કરતી નહિ હોય. જેમ રખખર સ્ટૅપનો વપરાશ વધતો જ જાય છે તેમ તે માટેની શાહીની ખપત પણ વધતી જ જાય છે. તેથી રખખર સ્ટૅપની શાહીનો ઉદ્યોગ નફાકારક થતો જાય છે. અલગત ઓછા કે વધુ નફાનો આધાર શાહીના ગોઠાવા કે થોડા વેચાણ ઉપર આધાર રાખે છે, છતાં એટલું તો ચોક્કસ છે કે રખખર 'સ્ટૅપની શાહી'નો ઉદ્યોગ નફાકારક છે, અને ફેળવણીના પ્રચાર તેમજ કારખાનાઓની વૃદ્ધિ સાથે તે વધુ ને વધુ નફાકારક સાબિત થશે જ.

રખખર સ્ટૅપની શાહીની ખનાવટ સાત સદિલી અને સરળ છે. તે ખનાવવા માટે ખાસ સાધનો ખરીદવાં પડતાં નથી. તેમજ ઘણી ઓછી મહેનત તે ખનાવી શકાય છે. વળી માત્ર ૨૦-૨૫ રૂપિયાની મૂડીથી તેનો ઉદ્યોગ શરૂ કરી શકાય છે. તેથી વિદ્યાર્થીઓ કે પગારદાર નોકરીઆત વર્ગના માણસો રખખર સ્ટૅપની શાહી ખનાવીને નવરાશને વખતે વેચી પોતાની આવકમાં થોડો ઘણું વધારો કરી શકે તેમ છે.

રખખર સ્ટૅપની શાહીની ખનાવટ માટે રંગ, ગૂલીસરાઈન અને મેથીલેટેડ સ્પિરિટની જરૂર પડે છે. આ ત્રણે વસ્તુઓ નાનાંમાં નાનાં શહેરોમાં પણ વેચાતી મળી શકે છે.

આજકાલ ચોકળા રંગ ઘણો ઓછો વેચાય છે. રંગમાં ગુંદ, ફટકડી, ખાંડ વગેરેનો ભેગ કરવામાં આવે છે. તે કારણથી આવો ભેગસેગવાળો રંગ મોંઘો પડે છે, એટલું જ નહિ પણ તેથી શાહી

જોઈએ તેવા સુંદર રંગની થતી નથી. માટે બનતાં સુધી ચોકખો રંગ મેળવવાની કાળજી રાખવી. વળી રંગ છુટક છુટક ખરીદવાથી મોંઘો અસલી રંગનો એક એક રતલનો ડાંખો એક સામટો ખરીદવાથી સસ્તો પડે છે. માટે નીચે લખ્યા ત્રણ જાતના રંગના એક એક રતલના ડાંખા ખરીદી લેવા વધુ લાભદાયક થશે.

રાતો રંગ (Eosin. A.)

આસમાની રંગ (Export Blue B. S. E. G.)

લીલો રંગ (Naphtaline Green V.)

આ રંગો મેસર્સ હાવેરો ટ્રેડીંગ કંપની, પોસ્ટ ઓફિસ નંબર ૩૭, મુંબઈ એમની પાસેથી મંગાવવાથી ખાતરીબંધ સારા આવે છે. અથવા તો એમના નીમેલા આડતીઆગે (Authorised Agents) પાસેથી ખરીદવાથી ખાતરીબંધ સારા મળે છે.

આજકાલ બજારમાં જાંબુડા, આસમાની, લીલા અને રાતો કે લાલ રંગની રબ્બર સ્ટેપની શાહી વેચાતી જોવામાં આવે છે. આ ચાર જાતની શાહી બનાવવા માટે ઉપર જણાવેલ આસમાની, રાતો અને લીલો, એ ત્રણ રંગ ખરીદવા જોઈએ. જાંબુડો રંગ, આસમાની અને રાતો રંગ અર્ધો અર્ધ કે ઓછાવધુ પ્રમાણમાં મેળવવાથી તૈયાર થાય છે. તે માટે જાંબુડો રંગ અલગ ખરીદવાની જરૂર નથી. જો ઘેરો જાંબુડો રંગ બનાવવો હોય તો આસમાની રંગ વધુ નાખવો, અને જો ઓછો જાંબુડો રંગ બનાવવો હોય તો રાતો રંગ વધુ નાખવો.

રંગ જો કણીદાર હોય તો તેને પ્રથમ ખરલમાં નાખીને ઝીણો વાટીને મેદા જેવો ખારીક ભૂકો કરી લેવો. ત્યાર પછી તેને એક બીજા સાથે ભેળવવા. તેવી જ રીતે મેથાલેન્ટેડ રિપરિટમાં રંગ નાખવાની અગાઉ તેનો ખારીક ભૂકો કરી લેવો જોઈએ. તેથી તે રિપરિટમાં જલદી પીગળી જાય છે.

રજ્જીર સ્ટૅપની શાહી બનાવવા માટે ગેથીલેટેડ સિપરિટનો એક ભરેલો શીશો લઈ તેમાં જે રંગની શાહી બનાવવી હોય તે રંગ રાતોડા વજન કરીને નાખવો. પછી શીશાને ખૂબ દબને ખૂબ હલાવીને તડકે રાખવો. બતી શકે તો રંગ બધો જે સિપરિટમાં પીગળી જાય તે દરમિયાન દરરોજ બે ચાર વખત શીશાને ખૂબ હલાવતા રહેવું.

શાહીનો રંગ જો ઘેરો જોઈતો હોય તો ઉપર બતાવેલ વજનથી થોડોક વધુ રંગ શીશામાં નાખવો. અને જો આછો રંગ જોઈતો હોય તો થોડોક આછો રંગ તે શીશામાં નાખવો.

પછી જ્યારે રંગ સિપરિટમાં પીગળી જઈ એકરસ થઈ જાય ત્યારે બીજા એક ખાલી શીશામાં તે રંગવાળું સિપરિટ ૮ ઓંસ રેડવું અને તેમાં ગ્લીસરાઈન ૨ ઓંસ રેડીને ખૂબ હલાવવું. જ્યારે સિપરિટ અને ગ્લીસરાઈન બરાબર મળી જાય એટલે રજ્જીર સ્ટૅપની શાહી તૈયાર થઈ. પછી તે શાહીની એક એક ઓંસ કે અધાં અધાં ઓંસની નાની નાની શીશીઓ ભરી, ખૂબ મારી લેખત ચોડીને વેચવા માટે તૈયાર કરવી.

ઉપર ૪ ભાગ સિપરિટમાં ૧ ભાગ ગ્લીસરાઈન નાખવાનું પ્રમાણ બતાવ્યું છે, પરંતુ અર્ધાં અર્ધ ગ્લીસરાઈન અને સિપરિટ પણ નાખી શકાય છે. તેમ કરવાથી શાહી મોંઘી પડી જાય છે. કેમકે સિપરિટથી ગ્લીસરાઈન મોંઘું મળે છે. સિપરિટ, ગ્લીસરાઈન અને રંગનું એકસ પ્રમાણ ખોતાને શાહી વેચવી પોપાય એ રીતે નક્કી કરી લેવું જોઈએ. કેમકે તેમાં ફેરફાર કરવાથી શાહીના ગુણમાં કંઈ તફાવત પડતો નથી. પરંતુ કિંમતની નજરે ઘણો તફાવત પડે છે. સિપરિટનો ઉપયોગ રંગને પીગળાવવા માટે જ કરવામાં આવે છે. કેમકે રજ્જીર સ્ટૅપની શાહીના પેડમાં શાહી રેડ્યા પછી સિપરિટ ઊડી જાય છે અને માત્ર ગ્લીસરાઈન તથા રંગ જ પેડમાં રહે છે. પણ પેડમાં શાહી સરખી રીતે એક સમાન ભળી જાય તે માટે સિપરિટ ખાસ ઉપયોગી છે. અને તે માટે સિપરિટનો ઉપયોગ રજ્જીર સ્ટૅપની શાહીમાં જરૂર કરવો જોઈએ.

જે રંગ સ્પિરિટમાં પૂરેપૂરો પીગળી ન જાય તો તેને સ્પિરિટના તળીએ બેસી જવા દેવા માટે શીશાને એકાંત સ્થળે રાખવો તેથી ડોળ તળીએ બેસી જશે. પછી ઉપર ઉપરથી ડોળ ન આવે એવી રીતે રંગવાળું સ્પિરિટ બીજા શીશામાં લઈ લેવું. અને તેમાં જોખતા પ્રમાણમાં ગ્લીસરાઈન ઉમેરવું.

આજકાલ ઘણા લોકોને મેથીલેટેડ સ્પિરિટની વાસ ગમતી નથી. તે માટે તેને બદલે રેક્ટીફાઈડ સ્પિરિટ વાપરવામાં આવે છે. પરંતુ રેક્ટીફાઈડ સ્પિરિટ ઘણું જ મોંઘું મળતું હોવાથી તે વાપરવું પરવડે તેમ નથી, છતાં પણ કોઈને ખાસ ઓર્ડરથી બનાવી દઈ શકાય છે.

વળી આજકાલ રબ્બર સ્ટેપની સુગંધી શાહી પણ વપરાવા લાગી છે. આ શાહી બનાવવા માટે મેથીલેટેડ સ્પિરિટને બદલે યુ. ડી. કોલોન વાપરવામાં આવે છે. પરંતુ તે ઘણું મોંઘું મળતું હોવાથી ખાસ ઓર્ડરથી જ બનાવી આપી શકાય. યુ. ડી. કોલોન વાપરવું ન હોય તો રેક્ટીફાઈડ સ્પિરિટમાં મનગમતી સુગંધી ઉમેરીને સુગંધી રબ્બર સ્ટેપની શાહી બનાવી શકાય છે.

આ પ્રમાણે બનાવેલી રબ્બર સ્ટેપની શાહી ઘણી જ ઉત્તમ પ્રકારની બને છે. પણ આજકાલ બજારમાં વેચાતી હલકી શાહીઓ જે ઘણું કરીને પાણી, રંગ અને ખાંડ, કે ગુંદ વડે બનાવવામાં આવે છે તેની સામે કિંમતની હરીફાઈમાં ટકી શકે તેમ નથી.

વીટામીનથી ભરપુર—સનડ્રાઈડ ફળ

સૂકાં ફળ—કેળાં ચાંપા, ફળુસ, કેરી, સફરજન

કિંમત રતલ રૂ. ૧૫૫ . . . સેમ્પલ ૦-૬-૦

મગનલાલ ગજ્જર • રશીવાર પેઠ • પૂના

ઝટરીથી ગિલ્ટ કરવાની ક્રિયા

કેટલીક વખત ચાંદી અને ત્રાંગાની વસ્તુઓને સોના જેવી અથવા તો સોનાની છં એવી જ દેખાડવા માટે તેના ઉપર સોનાનો દોળ ઝટરીથી ચડાવવામાં આવે છે. દાખલા તરીકે કોઈ સુંદર કાંડા ઘણીઆગનું કેમસ (Case) ચાંદીનું હોય અને તેને વધુ સુંદર બનાવવા માટે સોનાનો દોળ ચડાવ્યો હોય તો તે ઘણું જ દીપે છે, કેટલીક વખત શોર્ષીન લોકો આવી ચાંદીની ઘણીઆગની ડબ્બીઓ ઉપર સોનાનો દોળ ચડાવવાનું બહુ જ પસંદ કરે છે, અને તેથી ઘડીઆળી લોકો જે સોનાના દોળ ચડાવવાનું જાણતા હોય તો સારું કમાય છે. કેમકે આવા શોર્ષીન લોકો ઘણીઆગની ચાંદીની ડબ્બી ઉપર સોનાનો દોળ ચડાવવાના બે પાંચ રૂપીઆ તરત જ આપી દે છે. આવી ચાંદીની કે ત્રાંગાની વસ્તુઓને સોનાનો દોળ ચડાવવાની સહેલી રીત આ પ્રમાણે છે.

પ્રથમ જે વસ્તુને સોનાનો દોળ ચડાવવો હોય તેને અરીસાનાં પાણી વડે પિત્તળના તારના બ્રશથી ખૂબ ઘસીને સાફ ચકચકિત કરવી. પછી એક ચીનામ માટીનું વાસણ લેવું. આ વાસણ એટલું મોટું હોવું જોઈએ કે જે વસ્તુને સોનાનો દોળ ચડાવવો હોય તે વસ્તુ તેમાં ભરેલાં પોટાશિયમ સાઇનાઇડના મિશ્રણમાં પૂરી ડૂબી જવી જોઈએ.

આ ચીનામ માટીનાં વાસણમાં વસ્તુ ડૂબી જાય એટલું વિશુદ્ધ પાણી (ડિસ્ટીલ્ડ વૉટર) ભરવું. પછી તે પાણીને માખીને ઓંસ દીઠ અરધો તોલો પોટાશિયમ સાઇનાઇડ વજન કરીને નાખવું. પોટાશિયમ સાઇનાઇડ કાઢવા માટે ચીપીઆનો ઉપયોગ કરવો, કેમકે તે ઘણો જ ઝેરી પદાર્થ છે. તેથી તેને હાથથી અડવું નહિ. તેના મિશ્ર-

ણનો છાંટો પણ શરીર પર પડે નહિ તેની ખૂબ કાળજી રાખવી. પછી તેને કાચની સળી વડે પાણીમાં ઘરાયર પીગળી ગળથ ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરવું.

ત્યારબાદ એક ઝટરીનો અપટો પાવર નવો બેંધને લેવો. આ પાવરને બે બાજુ પિત્તળની બે પત્રીઓ ચોટાડેલી હોય છે. તેમાંથી એક લાંબી પત્રી જે ઝટરીની જરાતની કાંઠી સાથે ચોટાડેલી હોય છે તેને પોઝીટીવ પત્રી કહે છે. આ પત્રીને છેડે જે વસ્તુ ઊપર ઢોળ ચડાવેલો હોય તે ચાંદીની વસ્તુને ત્રાંચાના તારથી બાંધવામાં આવે છે. ઝટરીને બીજે છેડે જે ટૂંકી પિત્તળની પત્રી કાર્યનની સળીને ચોટાડેલી હોય છે, તેને નેગેટીવ કહે છે. આ પત્રીને છેડે ત્રાંચાના તાર વડે જે વસ્તુનો ઢોળ ચડાવેલો હોય તે વસ્તુ અર્થાત્ સોનાની પત્રી બાંધવામાં આવે છે.

સોનાનો ઢોળ ચડાવતી વખતે પ્રથમ જે નવું પોટાશિયમ સાઇનાઇડનું મિશ્રણ તૈયાર કર્યું હોય છે તેમાં સોનું પીગળાવવાની જરૂર છે. કેમકે જો સોનું પીગળાવ્યા વગર તેમાં ચાંદીની વસ્તુ ડુબાડવામાં આવે તો તેને જે સોનાનો ઢોળ ચડશે તે ઝાંખો મેત્રા રંગનો ચડશે. એટલું જ નહિ પણ ઢોળ ચડતાં પણ વધુ વખત લાગે છે. તેથી પ્રથમ આ બંને પિત્તળની પત્રીઓને છેડે ત્રાંચાના તાર વડે દરેક છેડે એકક સોનાની પત્રીઓ બાંધવી. અને પછી તે બંને સોનાની પત્રીઓ ચીનાઇ માટીના વાસણમાં ભરેલા પોટાશિયમ સાઇનાઇડના મિશ્રણમાં એવી રીતે ડુબાવવી કે માત્ર સોનાની જ પત્રીઓ તેમાં ડુબાવેલી રહે અને ત્રાંચાનો તાર મિશ્રણથી બહાર રહે. કેમકે જો ત્રાંચાનો તાર નેગેટીવ પત્રીને બાંધેલો મિશ્રણમાં ડૂબેલો હોય તો તે પણ સોનાની સાથે ખવાવા લાગે છે. પત્રીઓ મિશ્રણમાં ડૂબેલી હોય ત્યારે ત્રાંચાના બંને તાર એક બીજાથી જુદા રહે તેની ખાસ સાવચેતી રાખવી, નહિ તો વીજળીનો પ્રવાહ કામ કરશે નહિ.

આવી રીતે બેએક મિનીટ સુધી સોનાની પત્રીઓ મિશ્રણમાં

ડૂબેલી રાખવાથી મિશ્રણનો રંગ સફેદ બદલીને તેમાં સોનું ભળવાથી પીળો થશે. ત્યારે સમજવું કે મિશ્રણમાં સોનું ખવાવા લાગ્યું છે. જો બંને તારને છેડે એકસમાન સોનાની પત્રીઓ બાંધી હશે તો બારીકીથી અવલોકન કરવાથી જણાશે કે નેગેટીવ તારને છેડે બાંધેલી પત્રી ખવાઈને પોઝીટીવ તારના છેડે બાંધેલી પત્રીથી નાની થઈ ગઈ હશે. ત્યારે પોઝીટીવ પત્રીને છેડે અર્થાત્ મોટી પત્રી હોય તે છોડી લેવી અને તે જગ્યાએ ચાંદીની વસ્તુ જે અરીદાના પાણી વડે ઘસીને ચક્રચકિત બનાવી હોય તે બાંધીને પોટાશિયમ સાઈનાઈડના મિશ્રણમાં પૂરેપૂરી ડૂબાવી દેવી અને ત્રાંબાના બંને તાર એક બીજાથી જુદા રહે તેની સાવચેતી રાખવી; વળી સોનાની પત્રીને બાંધેલા ત્રાંબાનો તાર મિશ્રણથી પૂરેપૂરો બહાર રાખવો, નહિ તો સોનાની સાથે ત્રાંબાનો પણ ઢોળ ચડવા લાગશે.

આવી રીતે એકાદ બે મિનીટ ચાંદીની વસ્તુને તે મિશ્રણમાં રહેવા દઈ પછી બહાર કાઢી, પાછી તેને અરીદાનાં પાણી વડે પિત્તળના તારના અથવા ઘસીને ધોઈ નાખવી. પાછી તે વસ્તુને ત્રાંબાના તાર વડે બાંધીને મિશ્રણમાં પૂરેપૂરી ડૂબાડવી. આવી રીતે બે ત્રણ વાર તે ચાંદીની વસ્તુને મિશ્રણમાંથી બહાર કાઢી અરીદાનાં પાણી વડે ઘસીને ધોઈને પાછી ત્રાંબાના તાર વડે બાંધીને મિશ્રણમાં ડૂબાડવાથી જે સોનાનો ઢોળ ચડશે તે પાકો થશે. જો વસ્તુને આવી રીતે બે ચાર વાર ધોયા વગર ઢોળ ચડાવવામાં આવે તો વસ્તુ ઉપર જે જે જગ્યાએ ચીકાસનો ભાગ રહી જશે તે જગ્યાએ ઢોળ પાકો થશે નહિ. અને તંથી તે ઢોળ થોડાક વખતમાં નીકળી જશે.

છેવટે આ વસ્તુને જોઈએ તેવો સોનાનો ઢોળ ચડી જાય ત્યારે તેને અરીદાનાં પાણીથી ધોઈને સાફ કર્યા પછી તેને થોડો વખત ખૂચના વેરમાં દાટી રાખવી. આવી રીતે દસથી પંદર મિનીટ તેમાં રાખ્યા પછી બહાર કાઢી સોની લોટો “લાલ રૂઝ પાવડર” વાપરે છે તે થોડો લગાડી સાબરના ચામડા (શંમેય લેવર) ના કકડા વડે

ધસીને ચક્રચક્રિત કરવી. એટલે જેવું સોનું વાપર્યું હશે તેવી જ તે વસ્તુ દેખાશે.

ઢોળા માટે જેવું હલકું કે ભારે સોનું વાપરવામાં આવશે તેવો ઢોળા ચડશે. દાખલા તરીકે ચોકખું સોનું વાપરવાથી ચોકખા સોના જેવો ઢોળા ચડશે. અને જો ગીનીનું સોનું વાપર્યું હશે તો તેના જેવો ઢોળા ચડશે. માટે ઘણું કરીને ગીનીનું સોનું વાપરવામાં આવે છે કેમકે તેનો રંગ લાલ થાય છે અને કીમતમાં સસ્તું પડે છે.

ક્રિયા બીજી

જો ઝંટરીનો પાવર વાપરવો ન હોય, તો ઘરખેડે ઝંટરી બનાવી શકાય છે. તે બનાવવાની રીત સહેલી છે. પ્રથમ એક ચીનાઈ માટીની બરણીમાં એક રતલ વિશુદ્ધ પાણી (ડીસ્ટીલ્ડ વોટર) નાખી તેમાં અર્ધો રતલ ગંધકનો (સલ્ફ્યુરીક) તેજબ નાખવો. પછી તેમાં બે રતલ લાલ હીરાકસી નાખવી, એટલે તેમાંથી ધુમાડો નીકળવા લાગશે. જ્યારે ધુમાડો નીકળતો બંધ થાય ત્યારે સમજવું કે લાલ હીરાકસી તે મિશ્રણમાં પીગળી ગઈ છે. આ ધુમાડો ઝેરી હોવાથી તે શ્વાસમાં લેવો નહિ. અને જ્યારે ધુમાડો બરણીમાંથી નીકળતો હોય ત્યારે તે ધુમાડો ન આવતો હોય તે દિશામાં દૂર બેસવું, જેથી આ ઝેરી ધુમાડો શ્વાસમાં આવશે નહિ.

હવે તે મિશ્રણમાંનું અરધું મિશ્રણ એક બીજી ચીનાઈ માટીની એવડી જ બરણીમાં ભરવું. પછી તે દરેક બરણીમાં એક એક સળી કાર્બનની અને એક એક સળી જસતની એક બીજીથી દૂર રાખવી. આ બંને સળીઓ એક બીજીને અડકે નહિ તે માટે તેની વચમાં લાકડું, રબ્બર કે પૂઠું ભરાવવું.

હવે એક બરણીની કાર્બનની સળીને ત્રાંબાનો તાર બાંધવો. અને તે તારનો બીજો છેડો બીજી બરણીમાંની જસતની સળીને બાંધવો. એટલે બંને બરણીનું કનેક્શન એક થઈ જશે.

હવે બરણીમાં કાર્યનની સળીને તાર બાંધ્યો. હશે તેમાંની જસ-તની સળીને ત્રાંબાનો બીજો તાર બાંધવો. અને તે તારનો છેડો બરણીથી બહાર લઇ તેને છેડે જે ચાંદીની વસ્તુને ઢાળ ચડાવવો હોય તે વસ્તુ બાંધવી.

બીજી બરણીમાં કાર્યનની જે સળી તાર વગરની હોય તેને ત્રાંબાનો તાર બાંધીને તેનો છેડો બરણીમાંથી બહાર કાઢી લેવો અને છેડે સોનાની પત્રી બાંધવી.

આ પ્રમાણે કર્યા પછી પ્રથમની રીત પ્રમાણે સોનાનો ઢાળ ચડાવાય છે.

ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે બંને બરણીમાં જે કાર્યનની અને જસ-તની સળીઓ રાખવાની છે તે બરણીઓમાં ભરેલા મિશ્રણથી સળીઓની લંબાઈનો ૦૮ ભાગ બહાર રહેવો જોઈએ અર્થાત્ સળીઓની એટલી લંબાઈ રાખવી કે તેનો પોણો ભાગ તે મિશ્રણમાં ડૂબેલો રહેવો જોઈએ.

અગત્યની સૂચનાઓ

(૧) ગંધકનો તેજા ઘણી જ જલદ વસ્તુ હોવાથી તેના છાંટા શરીર ઉપર પડે નહિ તેની ખાસ સાવચેતી રાખવી, તેમજ તેજાને હાથથી અડવું નહિ કેમકે તેથી ચામડી દાઝે છે.

(૨) પોટાશિયમ સાધનાઘડ એ ઘણો ઝેરી પદાર્થ છે માટે તેને કદી પણ હાથથી અડવું નહિ. અને તેના મિશ્રણના છાંટા શરીર ઉપર પડે નહિ તેની ખૂબ સાવચેતી રાખવી. હાથમાં જરાપણ ચાંદું કે ધા હોય તો તે જગાએ પોટાશિયમ સાધનાઘડ અડી જવાથી તેનું ઝેર શરીરમાં પ્રસરે છે માટે આ કામ કરનારે ખૂબ સાવચેતીથી કામ કરવું.

(૩) પોટાશિયમ સાધનાઘડની શીશી હમેશાં ખૂબ દીધેલી રાખવી. કારણ કે તે જો ખુલ્લી રહી જશે તો હવા લાગવાથી ખરાબ થઈ જશે.

(૪) ઢાળ ચડાવી લીધા પછી જે મિશ્રણ બાકી રહે તેમાં

સોનું પીગળેલું હોય છે. તેથી તે મિશ્રણ ફેંકી ન દેતાં બીજી વખત ઉપયોગમાં લેવા માટે કાચની શીશીમાં ભરી રાખવું. અને તેને બૂચ દ્વય ઉપરથી લાખનું સીત કરી લેવું.

(૫) ઉપરની ઢોળ ચડાવવાની રીત હંડી છે. જો પોટાશિયમ સાઈનાઇડ ઓછું વાપરવામાં આવે અથવા તો તેનો પાવર ઘટી ગયો હોય છે તો ઢોળ બરાબર ચડતો નથી. ત્યારે મિશ્રણવાળા ચીનાઈ માટીનાં વાસણને ઢોળ ચડાવવાની ક્રિયા દરમિયાન દેવતા ઉપર રાખવાથી મિશ્રણ ગરમ થાય છે અને તેથી ઢોળ ઘણો જલદી ચડે છે.

શ્રી ઓ. એચ. ટાંક

ક્રિયા ત્રીજી

લાલ ગંધક ૫ તોલા, પોટાશિયમ સાઈનાઇડ ૧ તોલો, જસત ૦૧ શેર, તાંબાનો તાર એક ગુંચળી, ચાંદી અગર સોનાનો એક ટુકડો, થોડીક માણેક રેતી, ગંધકનો તેળા ૨ ઝાંસ, કાર્બન સ્ટિક નંગ ૨.

ચીનાઈ માટીની અથવા તો કાચની એક એક રતલવાળી બરણીઓ લઈ તેનો નળાથી ઉપરનો ભાગ તોડી નાખવો. તેથી તે કાચના ગ્લાસ જેવી સીધી થઈ જશે. પછી તે બે બરણીઓમાં લાલ ગંધકને વાટી ભૂકા કરીને સમભાગે એટલે કે બન્ને બરણીઓમાં અર્ધો અર્ધો નાખવો. એ બરણીઓમાં ચોકખું પાણી રેડી લગભગ પોણી ભરી અને પછી તે દરેકમાં ગંધકનો તેળા અર્ધો અર્ધો નાખવો. તે બરણીઓમાં એક એક કાર્બન સ્ટિક રાખવી, અને તે સ્ટિકના ઉપરના છેડા ઉપર તાંબાના તારનો છેડો બાંધવો. પછી તે બન્ને બરણીઓમાં એક એક જસતનો સળીઓ રાખવો અને એક બરણીમાંના કાર્બન સ્ટિકના તાંબાના તારનો છેડો બીજી બરણીઓના જસતના સળીઆના છેડે બાંધવો.

હવે બીજી બરણીમાંના જસતના સળીઆને છેડે તાંબાનો તાર બાંધી તેનો બીજો છેડો બહાર રાખી તેમાં જે ચીજ પર ગિટ ચડા-

વવો હોય તે તાંબા, પિત્તળ કે ચાંદીની ચીજ બાંધવી, અને બીજી બરણીમાંની કાર્બન સ્ટિકને છેડે તાંબાનો તાર બાંધી તે તારને બીજે છેડે સોના કે ચાંદીનો ટુકડો બાંધવો. અર્થાત્ જો સોનાનો ગિલ્ટ કરવો હોય તો સોનાનો ટુકડો બાંધવો, અને ચાંદીનો ગિલ્ટ કરવો હોય તો ચાંદીનો ટુકડો બાંધવો. ચાંદી કે સોનાનો ટુકડો બાંધેલા તાંબાના તારનો છેડો બરણીથી બહાર રાખવો. પછી ઉપરના તાંબાના તારના બે છેડા, જેમાંના એકને છેડે ગિલ્ટ કરવાની ચીજ બાંધેલી હોય તે અને બીજે તારનો છેડો જ્યાં સોના કે ચાંદીનો ટુકડો બાંધેલો હોય તે, એમ બે તારના છેડાની વસ્તુઓ ચીનાઈ માટીના કંટોરામાં પાણીમાં ડૂબે તેવી રીતે રાખવી. કંટોરો પાણીથી ધોણો ભરવો, તેમાં તોલા વાથી વાળા સુધી પોટાશિયમ સાર્ફાઈનગ નાખવું. તેની નીચે થોડો થોડો દેવતા રાખવો. તેથી થોડા વખતમાં જ ચીજ ઉપર ગિલ્ટ ચડવા લાગશે ગિલ્ટ થયા પછી તે ચીજને માણેકરેતીથી ઘસીને અશથી એકબાં પાણીથી ધોઈ નાખવી.

જો ચીજને ગિલ્ટ કરવો હોય તેને પ્રથમ ચીનાઈ માટીના વાસણમાં રાખી તેમાં તે ડૂબે તેટલું પાણી નાખી થોડાક ટીપાં ગંધ-કના તેજનબના નાખી થોડો વખત રાખી પછી બહાર કાઢી માણેકરેતી —જે રેતી સોનીઓ દાગીના ધોવામાં વાપરે છે તે—પાણીના વાસણમાં નાખી તેમાં તે ચીજ અશથી ઘસીને સાફ કરવી. તેથી મેલ સાફ થઈ જશે. પછી તેની ઉપર ગિલ્ટ કરવો.

કાર્બન સ્ટિક મોટા શહેરમાં જૂનો સામાન વેચનારાઓ પાસેથી મળી શકે છે. ટેલીગ્રાફ ઓફિસોમાંથી જે રહી બંદરીઓ કાઢી નાખે છે તેમાંથી કાર્બન સ્ટિક નીકળે છે, તે આશરે ૧ રૂપિયામાં વેચાતી મળી શકે છે. બાકીની બીજી ચીજો પણ દરેક નાનાં મોટાં શહેરમાં મળી શકે છે.

ગિલ્ટ વગેરે બાબત કાંઈ પણ પૂછાવવું હોય તો જવાબ માટે પોસ્ટની એક આનાની ટિકિટ બીડી પૂછાવવું.

ઉપર મુજબ ઝંટરી તૈયાર કરી તે દ્વારા સોના કે ચાંદીમાંથી જેનો ગિલ્ટ જે ધાતુ ઉપર કરવો હોય તે ઉપર કરી શકાય છે. અને તે તૈયાર થયા પછી તેનાથી બત્તી પણ બાળી શકાય છે. તેની જ રીતે દરવાજા બહાર બટન રાખી ઘરમાં ઘંટડી રાખવામાં આવે છે તે બટન દબાવવાથી વાગવા લાગે છે. વળી આ ઝંટરીથી શરીરમાં કોઈ પણ ફેકાણે નામ કે ચિત્ર પાડી શકાય છે.

ઉપર મુજબ આ ઝંટરીથી ઘણાં કામ થઈ શકે છે. ગિલ્ટ કરનાર ચાંદીના દાગીના જેવાં કે ઘડીઆળની કેસ, અછાંડા, વીંટી, બંગડીઓ, કિત્તપ વગેરે લઈ તે ઉપર ગિલ્ટ કરી શકે છે અને આવી રીતે ગિલ્ટ કરીને સારા પૈસા કમાઈ શકાય છે. ગિલ્ટ કરીને સહિત્તાથી દરરોજ ૨ રૂપિયા અને જો વધારે કામ મળે તો ચાર છ રૂપિયા દરરોજ કમાઈ શકાય છે. આ હુન્નર ઘણો જ લાભપ્રદ છે અને ઘણાં આ એક જ કામથી સારું કમાય છે.

ડૉ. પ્રભાકર ડી. શર્મા M.B.P.C., P.S.D., (America)

હીપ્નોટિસ્ટ ઍન્ડ મેન્ટલ હીલર. આગર રોડ, ઉજ્જૈન C. I.

પ્રદર્શનોમાંથી સોનાનો ચાંદ તથા ઉત્તમ સર્વિફિકેટો ધરાવનાર

વૈદરાજ ચુનીલાલ વનમાળીદાસ આયુર્વેદ(ભેષક

પ્રમુખ વૈદસભા ભરૂચ

ઉપરને સરનામે સોના ચાંદીની ભરમો, મોતી માણેકની ભરમો, ચંદ્રોદય, વસંતમાલતી વગેરે કિમતી દવાઓ મળે છે તથા દર્દીઓને મક્ત સલાહ મળે છે. શહેરના ગરીબ દર્દીઓને મક્ત દવા મળે છે. કિમતી દવાઓ પડતર ભાવે મળશે.

મળો યા લખો • શ્રી વાસુદેવ ધર્માર્થ દવાખાનું • નવાડેરા • ભરૂચ

બીડીઓનો ઉદ્યોગ

બીડી જેવી નજીવી વસ્તુના ઉદ્યોગ તરફ આપણા લોકોનું ધ્યાન ઘણું થોડું ખેંચાયું છે, પણ દરેક ગામે પૈસાની ડઝન વેચાતી બીડીએ તેના કોઈ કોઈ વેપારીને લક્ષ્યાધિપતિ બનાવ્યાના દાખલા મોજુદ છે. આવા એક વેપારી સ્વર્ગવાસી શેઠ મૂળજીભાઈ સિંઘાને ગણાવી શકાય, જેમણે બીડીના બંદોબાસ વેપારમાંથી લાખો રૂપિયા મેળવી સિંઘાનગર વસાવ્યું છે.

ખાસ ખુશીની ખીના તો એ છે કે બીડીનો ભાવ હરહમેશાં એકજ રહે છે. ગમે તો બજારના અને બીડીનાં પાંદડાંના ભાવ વધી જાય કે ઘટી જાય, પરંતુ બીડીના ભાવમાં વધઘટ થતી નથી. કચ્છમાં ત્યારે રૂપિયાના માત્ર રૂ. દીંગલાનો ભાવ હતો ત્યારે પણ બીડી દીંગલાની ડઝન વેચાતી હતી અને અત્યારે ત્યારે રૂપિયાનો ભાવ વધીને ૯૦ દીંગલા જેટલો થયો છે ત્યારે પણ બીડી દીંગલાની ડઝનજ વેચાય છે. આ ઉપરથી સહજ અનુમાન થશે કે બીડીનો ઉદ્યોગ કેટલો બધો નફાવાળો છે ! જો એ ઉદ્યોગમાં મોટો નફો ન હોત તો રૂપિયાના ભાવને હિસાબે આજે કચ્છમાં દીંગલાની ચારજ બીડીઓ વેચાતી હોત !

બીડીનો ઉદ્યોગ શુદ્ધ સ્વદેશી ગૃહઉદ્યોગ છે, કેમકે એમાં વપરાતી કોઈ પણ વસ્તુ વિદેશથી આવતી નથી અને એની બનાવટ માટે કોઈ યંત્ર વસાવવાની જરૂરત પણ પડતી નથી. બીડી વાળવા માટેના સાધનોમાં પાંદડાં કાતરવા માટે એક કાતર અને પાંદડાંની દાંડી ઉતારવા માટે એક તીક્ષ્ણ ધારવાળો ચાકુ કે જરી, બજારની લુપ્ત ચાળવા માટે ઝીણું અને જાડું છેદવાળી બે ચારણીઓ, બીડીઓ વાળવા માટે એક છાગ અને પાંદડાં પલાળવા માટે એક બાલટીનીજ ફકત જરૂરત છે.

બીડી વાળવાની ક્રિયા દેખીતી રીતે સાવ સહેલી લાગે છે, પરંતુ

એવા કેટલાય લોકો હોય છે જે પાંદડાં કાતરવાનું અને બીડીઓનાં બોખાં બીડવાનું કામ કરી શકે છે, પણ બીડી વાળવામાં કાંઈક આવડતની જરૂરત રહે છે. જેઓને આ આવડત હોતી નથી તેઓ ઉત્તમ પ્રકારની બીડી વાળી શકતા નથી. પરંતુ જેઓને બીડી વાળવાની કળા હસ્તગત થઈ ગય છે તેઓને બીડી વાળવી સાવ સહેલી લાગે છે. ઉસ્તાદ બીડી વાળનારાઓની બીડીઓમાં કોઈ પ્રકારની ખામી રહેતી નથી. તેમની બીડીઓ છંદ સુધી એક સરખી સળગ્યા કરે છે અને અધવચમાં ઝોલવાઈ જતી નથી. બીડીઓનાં પાંદડાંની સાંધ અરાખર બેસતી થાય છે અને તેથી બીડીઓનો દેખાવ સારો થાય છે આવી ઉત્તમ બીડીઓ એક કારીગર દરરોજ એક હુન્નરની સંખ્યામાં ખુશીથી વાળી શકે છે, જ્યારે કેટલાક કારીગરો તો બે હુન્નર સુધી પણ વાળી શકે છે.

આપણા દેશમાં બીડીનો ઉદ્યોગ ગૃહઉદ્યોગ તરીકે વધુ ચાલે છે. પાન, બીડી, સાપારી અને પરચુરણ સામાનના નાના નાના દુકાનદારો દુકાને બેસીને જ બીડી વાળે છે. આવા લોકોની બીડીઓ દુકાને જ વેચાઈ ગય છે અથવા તો તેઓ બીજા વેપારીઓને વેચાતી આવી દે છે. આ લોકોને બીડીઓમાં સારો નફો રહે છે.

હમણાં કેટલાક લોકોએ બીડીનાં કારખાનાં ખોલ્યાં છે. આ કારખાનાં જ્યાં બીડી વાળનારાઓ વધારે મળતા હોય કે બજાર સરતી મળતી હોય કે પાંદડાં સસ્તાં મળતાં હોય ત્યાં ખોલવામાં આવે છે. આ કારખાનાંવાળાઓ કારીગરોને બીડીઓ ઉધડ વાળવા આપે છે. એ કારીગરોને એક હુન્નર બીડીઓ વાળવાની મનૂરી માત્ર ૪ થી ૬ આના મળે છે, છતાં જો આ બીડી વાળનારાઓ મનૂરી ન કરે અને પોતેજ બીડીઓ વાળવા માટે પાંદડાં અને બજાર ખરીદીને બીડીઓ વાળીને પોતેજ વેચવાની વ્યવસ્થા કરે તો દરરોજ ખુશીથી ૧૨ થી ૧૪ આના કમાઈ શકે છે. અને ધરનું દરેક દરેક માણસ પણ કામે લાગી શકે છે.

ધરમાં પાંચ છ માણસ હોય તો તેમાંથી એક જણ બીડી વેચ-

વાનું, એક જાણુ ખોખાં બીડવાનું, એક જાણુ પાંદડાં કાતરવાનું અને બાકીના બોજા બે બીડીઓ વાળવાનું કામ કરે તો જેઓને બીડી વાળવાની કળા હસ્તગત થઈ ગઈ હોય, તેઓ દરરોજ એક હજાર બીડી વાળવાને બદલે સુખેથી બે હજાર વાળી શકે છે.

બીડીઓ વાળવા માટે રાત્રે પાંદડાંના પડા બાલ્ટીમાં વાળી ભરીને ભીંજવી રાખવામાં આવે છે. સવારે તે પાંદડાંમાંથી કાણાંવાળાં અને પાકટ પાંદડાં બાલ્ટ કરીને સારાં પાંદડાં એક સરખાં કાતરવામાં આવે છે. પાંદડાં કાતરી લીધા બાદ તેની ઘાંડી ધારવાળા ચાકુ કે છરી વડે સંભાળ-પૂર્વક ઉતારવામાં આવે છે. પછી અગાઉથી બજારને ભાંગીને તેની બૂટી આળીને તૈયાર રાખી હોય તે પાંદડામાં મૂકીને બીડી વાળવામાં આવે છે.

બીડી વાળ્યા પછી તેની ઉપર દોરો બાંધવામાં આવે છે અને દરરોજ બધી બીડીઓ વાળી લીધા બાદ પચીસ પચીસ કે પચાસ પચાસની સંખ્યા ગણીને તેની ઝુડીઓ બાંધવામાં આવે છે.

એક લાખ બીડીઓ તૈયાર કરવા માટે બજાર, પાંદડાં અને દોરાનો ખર્ચ લગભગ રૂપ ૩૫ થાય છે, પરંતુ તે માટે માત્ર બજારમાંથી જતે તપાસીને ભાવ ખૂબ કરીને લેવો જોઈએ. આ ખર્ચમાં જુદી જુદી જગ્યાએ સ્થાનિક બજારભાવમાં થોડા ઘણા ફેરફારને લઈને સહજ વધવટ થવા સંભવ છે, પરંતુ તેમાં વધુ તકાવત પડતો નથી. દાખલા તરીકે ગુજરાતમાં તમાકુ સસ્તી મળે છે તો મધ્યપ્રાંતમાં બીડીનાં પાંદડાં સસ્તાં મળે છે. આવી રીતે ગુજરાતમાં કે મધ્યપ્રાંતમાં બીડીના ખર્ચમાં વધુ તકાવત પડતો નથી.

બીડીના ચાકુ બજારભાવ પ્રમાણે સવા રૂપિયે હજાર બીડી વેચાય છે. તે પ્રમાણે એક લાખ બીડીના ૧૨૫ રૂપિયા ઉપજે છે. તેમાંથી રૂપ ૩૫ માલના બાદ કરતાં એકસો રૂપિયા ચોક્કસ રહે છે. જે ચાર માણસનું એક કુટુંબ માસિક લાખ બીડીઓ વાળીને વેચી શકે તો દર મહિને ઘર બેઠાં ૧૦૦ રૂપિયા કમાઈ શકે છે. આટલી કમાણી મજૂરી કરનારને ભાગ્યે જ થાય છે, તે સૌ પ્રાઇ જાય છે.

ધોવા અને નહાવાનો સાબુ

આ સાબુ હું રંગુનમાં પોતે બનાવીને એક એક પૈસે એક એક એક ગોટી વેચનારા ફેરીઆઓને ૫૦૦ ગોટીના રૂપિયા ૪-૮-૦ ના ભાવથી જથ્થા બંધ વેચું છું. જે નમૂનો જોવો હોય તો પોસ્ટેજ ખર્ચ માટે ૬ પૈસાની ટિકિટ મોકલી મંગાવી શકશો. સાબુનું નામ “બર્મા સોપ” રાખ્યું છે.

બોપરેલ ૨૦ રતલ, કૉસ્ટીક સોડાની લાઘ ૩૮ ડીઝી Be. ની ૧૫ રતલ, ધોવાનો સોડા (Soda Ash) ૫ રતલ, સોડા સીલીકેટ ૮ રતલ ચોકખું પાણી ૪૦ રતલ.

પ્રથમ કૉસ્ટીક સોડાની લાઘ બનાવી લેવી. કૉસ્ટીક સોડા ૧૦ રતલ લઘ, તેમાં ૨૦ રતલ ચોકખું પાણી રેડી એક લોટાના વાસણમાં રાખી હંફું થવા દેવું. જ્યારે હંફું થઈ જાય ત્યારે તેમાંથી વજન કરીને કૉસ્ટીક સોડાની લાઘ ૧૫ રતલ લેવી. તેને બોમના હાઇડ્રોમીટરથી માપી જોવાથી તે ૩૮ ડીઝીની જણાશે. અગર હાઇડ્રોમીટર પોતા પાસે ન હોય તો પણ ઉપરની રીતે કૉસ્ટીક સોડાની લાઘ બનાવવાથી એટલી જ ડીઝી થશે.

બોપરેલને એક વાસણમાં રેડી વાસણને ચૂલા ઉપર ચડાવી. નીચે થોડો તાપ કરી સહજ ગરમ થાય ત્યારે નીચે ઉતારી તેમાં કૉસ્ટીક સોડાની લાઘ ધીરે ધીરે રેડી, હલાવીને મેળવવી. જરા મળી જાય ત્યારે તે કડાઈને એમને એમ એક જ જગાએ અર્ધો કલાક સ્થિર રહેવા દેવી. પછી તે કડાઈને તેમાંના મિશ્રણ સહિત ચૂલા ઉપર મૂકીને તેમાં ૪૦ રતલ ચોકખું પાણી રેડી કડાઈને નીચે બળતું કરી ઉકાળવું. તે પછી તેમાં ૬૫૬ ધોવાનો સોડા નાખી ઉકાળવું. અને છેવટે જ્યારે સીરા જેવું ઘાટું થાય ત્યારે તેમાં સોડા સીલીકેટ

નાખી ખૂબ હલાવવું. ચાટવો એવી રીતે હલાવવો કે નીચે સાબુ ચોટે નહિ. પછી ચાટવા વતી એક પ્યાલામાં થોડાંક ટીપાં તે મિશ્રણમાંથી નાખીને લેવું કે સાબુ તૈયાર થયો છે કે નહિ. અગર તે પ્યાલામાં ટીપાં નાખતાની સાથે જ ઠંડા થઈ સાબુ જામી જાય તો સમજવું કે સાબુ તૈયાર થયો છે, એટલે કડાઈને તરત નીચે ઉતારી તેમાં આસરે એક તોલા જેટલો પીળો રંગ જે અગાઉથી થોડાં ગરમ પાણીમાં પીગળાવી રાખ્યો હોય તે નાખીને ખૂબ હલાવીને સાબુમાં મેળવી દેવો.

જે સાબુ સુગંધી બનાવવો હોય તો નીચેની સુગંધી નાખી બરાબર હલાવી મેળવીને ફેમમાં જમાવી દેવો. બીજે દિવસે જોઈતા પ્રમાણમાં નાના કે મોટા કટકાઓ કાપી ત્રણ પિત્તળની કે, લોહની કાઠઓ જે તૈયાર મળે છે, તેમાં પોતાના નામ અને ટ્રેડમાર્ક કાતરાવી તૈયાર કરાવી હોય તે કાઠઓમાં સાબુના કટકાઓ દબાવીને ગોટીઓ તૈયાર કરવી. આ ગોટીઓ પાતળા બટર પેપરમાં પેક કરી, વેચવા માટે તૈયાર કરવી.

સુગંધી સાબુ બનાવવા માટે તેમાં નાખવાની સુગંધીઓ નીચે મુજબ છે:

નારંગીનું તેલ (Oil of Citronella) ૨ ઓંસ, જીરું તેલ (Oil Caraway) ૧ ઓંસ, ટરપીનીઓલ (Terpeneol) ૨ ઓંસ.

જે મજદુર સાબુ તરમ કરવો હોય તો બેપરેલ ૧૫ રતલ અને તેની સાથે મીઠું તેલ (તલનું તેલ) અથવા મગફળીનું તેલ ૫ રતલ લેવું. અને જે એથી પણ સસ્તો બનાવવાનો વિચાર હોય તો સાબુ ચૂના ઉપરથી ઉતારતાં જ તેમાં ઘઉંનો મેદો ૪ રતલ (જે પ્રથમ ૪ રતલ પાણીમાં મેળવી રાખેલ હોય તે મિશ્રણ) મેળવી દેવું. સાબુનાં ટીપાં પ્યાલા ઉપર નાખી જોતાં તે સખત થઈ જાય અને તેમાં પાણીનો ભાગ દેખાય નહિ ત્યાર પછી તેમાં રંગ અને સુગંધી મેળવી ફેમમાં તરત ભરી દેવો.

આ સાપ્તમાં પીળો રંગ વપરાય છે તેને અંગ્રેજીમાં Meta-neel Yellow કહે છે. તે ઘણો જ સસ્તો મળે છે.

આ સાપ્તની બનાવટ વિષે કંઈ ન સમજાય ને તે પૂછાવવું હોય તો આ લેખના લેખકને નીચેને સરનામે પોસ્ટની ૬ પૈસાની ટિકીટો બીડી પૂછાવવું.

આ સાપ્ત પ્રથમ થોડા પ્રમાણમાં બનાવી જોવા હોય તો દરેક પદાર્થ રતલની જગાએ ઓંસમાં વજન કરી તે પ્રમાણે બનાવી ખાતરી કરી પછી મોટા પ્રમાણમાં બનાવવો વધુ સારું છે.

શ્રી જી. એચ. એમ. જીવા નં. ૩૩-૨૫મી ગત્રી, બીજે માળે
રંગુન (બર્મા)

ઘોવાનો સાપ્ત—પ્રકાર બીજો

કૉસ્ટીક સોડા ૧ શેર, કિંમત ૬ આના; મહુડાનું તેલ (ડોળિયું તેલ) ૫ શેર, કિંમત ૧-૨-૦; પાણી દસ શેર. સાપ્ત થશે ૧૬ શેર એટલે એક રૂપિયાનો દસ શેર તૈયાર થશે.

પાણીમાં કૉસ્ટીક સોડા નાખી લાકડાના ચાટવાથી બરાબર દલાવી થોડો વખત રહેવા દેવું. ચાર કલાક પછી અથવા તો બીજે દિવસે તે કૉસ્ટીક સોડાના પાણીમાં મહુડાનું તેલ એક માણસે ધીરે ધીરે રેડવું, અને બીજા માણસે તેને લાકડાના ચાટવાથી કૉસ્ટીક સોડાના પાણીમાં દલાવ્યા કરવું. તેલ રેડી લીધા પછી પણ લગભગ એક કલાક દલાવતા રહેવાથી બધું મિશ્રણ ઘાટું થઈ જશે. તેને તૈયાર રાખેલ ટીનના થાલામાં રેડી દેવું. બીજે દિવસે તે દુકડા ચોરસ કે લાંબા લાટા જેવા બેઝમાં તેવા કાપવા.

કપડાં ઘોવા માટે આ સાપ્ત ઘણો જ સારો છે. તેનાથી કપડાં બહુજ સારૂ થાય છે. અને બનાવવામાં તદ્દન સહેલો હોવાથી બૈરાંઓ પણ ઘેર બનાવી લે છે. ઘણા લોકો કપડાં ઘોવાના સાપ્તમાં વજન વધારવા માટે ચાક, બડીમાટી કે સોડા સીલીક્ટ એવી

બીજી કાલતુ ચીજો પણ નાખે છે. તેવી ચીજો આમાં કંઈ નાખતા નથી. તેથી સાબુ સારો થાય છે.

ખોપરેલ કે બીજાં કાર્બી પણ તેલનો સાબુ મહુડાનાં તેલ જેટલું પાણી મંચ્રી શકતો નથી. તેમ મહુડાનું તેલ ઘણું સસ્તું મળે છે તેથી આ સાબુ ઘણો સસ્તો બને છે.

અમારે ત્યાં ચાલુ વાપરવા માટે આ સાબુ બનાવવામાં આવે છે. અને અમારે ત્યાંથી ઘણાં ભાઈઓ તે શીખાને પોતાને ત્યાં અહીં બનાવે છે. દરેક માણસે જોઈતી ચાલુ ચીજો પોતે બનાવતાં શીખવી જોઈએ. ધરગથુ હુનરોથી આપણી આર્થિક રિથિતિ સુધરે છે.

ન્દાવાનો સાબુ-પ્રકાર બીજો

૧ શેર કૉસ્ટીક સોડા ૭૦થી ૭૮ ડીગ્રીનો લઈ તેમાં પાણી ૪ શેર નાખાને હલાવવું. અને તે વાસણને ૧૨ કલાક સુધી એક સ્થળે રાખી મૂકવું. પછી તેમાં ખોપરેલ ૪ શેર નાખી ખૂબ હલાવવું. અને તેમાં ચોકલેટ બ્રાઉન રંગ તથા કાળો રંગ બન્ને પા પા તોડો નાખવો. સુગંધી માટે લીલી ઑક ધી વેલી (L. S.), જરમીન અને બેલા એ ત્રણે સરખે ભાગે બરોબર મેળવી તે સુગંધી વા ઑંસ તેમાં નાખવી, તેથી ન્દાવા માટે ઘણો જ સારો સાબુ તૈયાર થશે.

આ સાબુ ન્દાવા માટેના “પીઅર્સ સાપ” જેવો પારદર્શક બનાવવો હોય તો ૧ શેર પાણીમાં ૦૧ શેર બાંડ નાખી તેની વાસણી બનાવવી. આ વાસણી ૦૧ શેર, શેર સાબુમાં નાખવાથી “પીઅર્સ સાપ” જેવો પારદર્શક સાબુ તૈયાર થશે.

બીજો દિવસે જેવડી ગોટીઓ બનાવવી હોય, તેવડા કટકા કાપી પિત્તળની ડાઈઓમાં નાખી ગોટીઓ બનાવવી. તે ગોટીઓને સુંદર ડબ્બીઓ કે કાર્ડ ઑકસમાં પેક કરી બજારમાં વેચવી. સાબુ માટે આપણે ત્યાં ઘણુંજ સાફ ક્ષેત્ર છે. તેથી સાફ કમાઈ શકાય તેમ છે.

ડૉ. પ્રભાકર ડી. શર્મા M. B. P. C., P. S. D. (America)

હીપ્પોટીસ્ટ અને મેટલ હીલર, આગર રોડ, ઉબજેન C. I.

આપણ દેશમાં જૂની રૂઢિ ચાલી આવે છે, કે ઘણી માતાઓ પોતાનાં નાનાં બાળકોને સવાર સાંજ અશીર્વાદો વસારો આપે છે. અશીર્વાદ બાળકને કાયમ આપવાથી વ્યસન થવા પામે છે, અને જ્યારથી અશીર્વાદ બંધ કરવામાં આવે છે ત્યારથી થોડા માસ અશીર્વાદના વ્યસનને લઈ બાળક તંદુરસ્ત રહેતું નથી. આજના જમાનામાં અશીર્વાદો બદલે બાળાગોળીનો પ્રચાર જોવામાં આવે છે. બાળાગોળી બાળકને ફાયદો કરે છે. કારણ કે તેમાં આપણા દેશની બધી ઔષધિઓનો ઉપયોગ થાય છે. માટે અશીર્વાદ કરતાં બાળાગોળી આપવી, એ સલાહ લેવું છે. બાળાગોળી બનાવવાની રીત નીચે પ્રમાણે છે:—

સાધન: (૧) ખરલ (૨) મધ (૩) ઔષધિઓ — જાયફળ, જવંત્રી, લવીંગ, તજ, એલચી, અજમોદ, સફેદ મરી, વાપુંઆ, સુવાદાણા, સંચળ, હરડે, કરીઆતું, ટાકચીઆ (શેફેલા), અતિવિષની કળી, પાકાં દાડમની છાલ, પીપરીમૂળના ગંદોડા, વંશલોચન (નાંસકપુર), ઝોળિયો, ખસખસ અને કેસર વગેરે સર્વ વસ્તુઓ સરખે વજન લેવી.

ઉપરની સર્વ વસ્તુઓ તાજી અને સારી લેવી. કોઈ વસ્તુથી આપણે અજાણ હોઈએ તો જાણીતા વૃદ્ધ માણસો પાસે ખાતરી કરાવવી. કારણ કે કોઈ ગાંધી લોઠા પોતાના સ્વાર્થની ખાતર કંઈનું કંઈ આપે છે, તે થવા ન પામે તે માટે ખાસ કાળજી રાખી ઉપરની તમામ વસ્તુઓ લેવી.

રીત: ઉપર જણાવ્યા મુજબ જે વસ્તુઓ ‘શેફેલ’ લખેલ છે તેને માટીની તાવડી ઉપર શેકવી. ત્યારબાદ બધી ચીજોને મધ સિવાય સાથે ખાંડી બારીક વસ્ત્રથી ચાળી લઈ ચાકળા મધની

અંદર ખરલમાં નાખી ખરલ કરતા જવું. ગોળી બને તેવું થાય ત્યાં સુધી મધ નાખતા જવું, અને છુંટતા જવું. તૈયાર થયે મગના દાણા જેવડી ગોળી વાળવી. આવી ગોળી એક તોલામાં ગમેતોટલી થાય છે. અને ઉપરની વસ્તુઓ અકેક તોલો લઈએ તો આશરે ૨૦ વીસ તોલા થાય છે, ત્યારે તેની કિંમત રૂ. ૧૫ થી ૧૫૫ સુધી પડતર થાય.

ત્યારે આવી ગોળીઓ છુટક એક આનાની પચાસ જેટલી ખુશીથી વેચાય. અને વધારે પ્રમાણમાં બનાવી હોય, તો મોટા શહેરમાં વેપારીને ત્યાં વેચાવા મોકલી શકાય છે. આવી ૧૬૦૦ ગોળીના ડબ્બા રૂ. ૧-૨-૦ની કિંમતે વેચાતા મેં નજરે જોયા છે. અને તેની સારી નિકાસ પણ થાય છે. જેમ માત્ર સારો થાય અને પ્રખ્યાત થાય તેમ માત્રનો મોટો જથ્થો કરતા જવું અને આવી રીતે શહેરના વેપારીને ડબ્બા દીઠ બે આના કમિશન આપી વેચતા જવું, એથી વધારે કાયદાકારક નફો બીજો કયો હોઈ શકે?

આવી ઝીણી ઝીણી વસ્તુઓમાં થોડી મૂડીથી ગુજરાન ચલાવી શકાય. માટે આ ધંધો કરવા ઇચ્છનારે અવશ્ય લાભ લેવા ચૂકવું નહિ.

શ્રી વીરજી કેશવજી પટેલ. રાણા કંટોરણા (તાબે પોરબંદર)

કરમની ગોળીઓ

આ ગોળીઓને પ્રમાણસર આપવાથી બાળકોને ગમે તેવી જાતના કરમ હોય તે જાડા વાટે કાઢી નાખે છે અને ફરી કદી કરમની બિમારી થતી નથી. પેટનો આક્રોશ, કાંસ, લીલા પીળા જાડા વગેરે પણ મટે છે. વાપરવાની રીત ગોળી સાથે.

કિંમત ૧૦૦ ગોળીની રૂપિયા ૪-૮-૦ પોસ્ટેજ જુદું.

નમૂનાની ગોળી માટે એક આનાની પોસ્ટની ટિકિટ બીડવી.

મળવાનું કેફાળું: બાબુ પી. મહેતા c/o. પોપટલાલ હરિભાઈ
ગાંધીજી, નાગપુર સિટી

રેશમી કપડ ઉપર ફોટો પાડવો

ઇન્ડિગો સોલ (Indigo Sol O4B) દવાનો એક ભાગ દસ ભાગ પાણીમાં નાખી, ધીમા તાપે ઉકળતાં લગી ગરમ કરવું. બનતાં સુધી પાણી ડિસ્ટીલ્ડ વાપરવું. હવે જે કપડા ઉપર ફોટો પાડવો હોય તેને નેગેટિવની સામઝમાં આ દવાના મિશ્રણમાં પલાળવું. પછી પ્રિન્ટ પાડવાની ફ્રેમ લઈ તેમાં નેગેટિવ મૂકવી અને તેના ઉપર તેટલી જ સામઝનો સાફ કાચનો અથવા તો સાફ કરેલ નેગેટિવ કચકડનો કટકો મૂકવો. એટલા માટે કે બીનાં કપડાંને લઇને નેગેટિવ ખરાબ થાય નહિ. તેના ઉપર કપડાંનો પલાળેલ ભાગ કરચલી ન પડે એવી રીતે સાચવેલીથી રાખવો. પછી ફ્રેમને બંધ કરી તડકામાં ‘એક્સપોઝર’ આપવું. ‘એક્સપોઝર’ આપવાનો વખત એક્કસ દહી શકાય નહિ, કારણ કે તેનો આધાર તડકા ઉપર રહેલો છે. માટે તે અનુભવથી નક્કી કરી શકાય કે કેટલો વખત ‘એક્સપોઝર’ માટે જોઈએ. બરાબર પ્રિન્ટ આવ્યા પછી કપડાંને કાઢી લઈ સાચુના પાણી વડે ધોઈ નાખવું, એટલે પ્રિન્ટ બરાબર થઈ વધારાનું સોલ્યુશન ધોવાઈ જશે અને કપડું સાફ થઈ જશે.

આ મિશ્રણ સુતરાઉ કપડાં કરતાં રેશમી કપડાં ઉપર સાફ કામ આપે છે. અને ખાસ કરીને ચીનાઈ થોડા છાપ જાંચા પ્રકારની બોરકા ઉપર વિશેષ ઉત્તમ કામ થાય છે.

સોલ્યુશન હમેશાં જોઈએ તેટલું જ તાબું બનાવીને ઉપયોગમાં લેવું. પડતર સોલ્યુશન કામમાં લેવું નહિ. કેમકે તે થોડા વખતમાં જ ખરાબ થઈ જાય છે.

પ્રિન્ટ બરાબર આવી છે કે નહિ તે ફ્રેમ ખોલીને જોઈ શકાય છે. પરંતુ જોતી વખતે નેગેટિવ અને કપડું ખસી ન જાય તે બરાબર ધ્યાનમાં રાખી જોવું.

આ દવા જલદી ખરાબ થઈ જતી હોવાથી તેને હંમેશાં ચીનાઈ માટીની બંધ બરણીમાં રાખવી. કેમકે કાચ પારદર્શક હોવાથી દવાને પ્રકાશ લાગવાથી દવાની શક્તિ ઘટી જાય છે. આ કારણને લઈને આ દવા ચીનાઈ માટીનાં વાસણમાં કે બરણીમાં હંમેશાં પેકબંધ રાખવી જોઈએ. અને જ્યારે જ્યારે દવા કાઢવા હોય ત્યારે જોખનના પ્રમાણમાં કાઢીને વાસણનું કે બરણીનું મ્હોં તરત જ બંધ કરી દેવું. કદી પણ ખુલ્લું રાખવું નહિ.

શ્રી મેઘજી જયરામ ટાંક

સત્યમેવ જયતે

ચોકુખું મધ

જંગલમાંથી મધપૂડા લાવી ગાળી તૈયાર થાય છે. આ મધમાં ક્રાઇપિણ જાતની લેંગરેળ સાથિત કરનારને રૂપિયા ૧૦૧ ઇનામ આપવામાં આવશે. ઓટલની કિંમત રૂ. ૦-૮-૦.

પ્યાર ગુલાબજળ

તાજાં ગુલાબના ફૂલોમાંથી બનાવેલું છે. વિજાયતી એસેન્સ કે કેમિકલથી બનાવેલું છે એમ સાથિત કરનારને રૂપિયા ૧૦૧ ઇનામ આપીશું. ઓટલની કિંમત રૂપિયા ૦-૬-૦.

જથાબંધ માટે ખાસ લાવ

અજીત કેમિકલ વર્ક્સ. મોખળકા (વાયા પાલીતાણા) કાશિયાવાડ

આજકાલ ધૂપને બદલે અગરબત્તીનો પ્રચાર સર્વત્ર જોવામાં આવે છે ને તેનો ઉપયોગ દિનપ્રતિદિન વધતો જાય છે, તેથી અગરબત્તી બનાવનારાઓને વેચાણ સારું થતું હોવાથી સારો નફો મળે છે; એટલે જ આજકાલ મોટા પાયા ઉપર અગરબત્તી બનાવવાનું કામ ચાલી રહ્યું છે.

અગરબત્તીમાં જેટલી સુગંધી વધુ ભેળવવામાં આવે છે તેટલી તેની ખપત વધારે થાય છે. અગરબત્તી બનાવી તેને આકર્ષક રીતે પેક કરી ઉપર ચિત્રવાળું લેખલ ચોંટાડી વેચાણ કરવું જોઈએ. તેમાં જે નમૂનો મફત આપવાથી ખપત વધારે થાય છે તે ખાસ ધ્યાનમાં રાખી, સારી અગરબત્તીનો ખૂબ પ્રચાર કરવો.

અગરબત્તીનાં વસાણાં: (૧) મલગારી સુખડ એક ભાગ (૨) ઘઉંના બે ભાગ (૩) મધ અદાર ભાગ (૪) કાળો અગર અરધો ભાગ (૫) બ્રાહ્મી આઠ ભાગ (૬) ગુગળ ચાર ભાગ (૧૦) સુંકા દેવદાર દસ ભાગ (૮) નખત્રા દસ ભાગ (૯) સાકર દસ ભાગ (૧૦) મેંદાલકડી દસ ભાગ (૧૧) કર્તૂરી એક ભાગ (૧૨) અંબર એક ભાગ.

ઉપર પ્રમાણે સઘળી ચીજો (મધ સિવાય)નું બારીક ચૂર્ણ કરી કપડાથી ચાળી ખરલ કરવું. જે ચીકાશ કમતી હોય તો થોડો નરમ ગોળ નાખવો. બાદ વાંસની સળીઓ એક એક ફૂટ લાંબી લઈ તે ઉપર આ વસાણા હાથવતી ચોપડના જવું અને સૂકવતા જવું. જે વસાણાં હાથે ચોંટે તો એ જ વસાણાનો થોડો કારો ભૂકો તે પર છાંટતા જવું. આવી રીતે અગરબત્તી બનાવાય છે.

અગરબત્તીમાં લોખાન વાપરવો હોય તો અસલ કોડીઓ લોખાન વાપરવો. તેની સાથે કોલસાનો ઝીણો ભૂકો પણ વાપરી શકાય છે. ખરાં અંબર અને કર્તૂરી મળવાં બહુ મુશ્કેલ છે, ને મળે તો કિંમત

અહુ પડે છે, માટે તેને અદલે કચ્છમાં થતો આશાપુરી* ધૂપ વાપરવો.

અગરબત્તીને વધુ સુગંધદાર બનાવવી હોય તો કોઈ સારી જાતનું અત્તર વાપરવું. આવું અત્તર પંડિત બાંકે બિહારીલાલ રાજ-કુમાર કનોજ યુ. પી.ની કંપનીમાંથી મળે છે. કિંમત તોલ્લા એકના સાત આનાથી બે રૂપીઆ સુધીની છે. તેને એક પત્ર લખવાથી સૂચિપત્ર મોકલે છે. અમે ત્યાંથી અત્તર મંગાવેલ છે અને માત્ર સારો આવ્યો છે.

ઉપર પ્રમાણે સુગંધી અગરબત્તી બનાવી પાંચ પાંચ તોલાનાં બંડો બનાવી વેચવાથી સારો કાયદો થાય છે.

છુટક તથા જથ્થાબંધ વેચવા માટે જાહેર ખખરો છપાવી શહેરો કે ગામડાઓમાંના દુકાનદારોને કમિશનથી વેચવા આપવાથી માલની ખપત વધુ થાય છે.

શ્રી વીરજી કેશવજી પટેલ. રાણા કુંડારણા (ગોરખંદર)

પ્રકાર બીજો

સુગંધી વાળો ૨ ભાગ, ગુલાબની કળી ૨ ભાગ, શિત્તારસ ૧૦ ભાગ, સુખડના લાકડાનો ભૂકો ૧૮ ભાગ, વ્રાહ્મી ૪ ભાગ, ગુગળ ૨ ભાગ, તજ ૨ ભાગ, લોખાન ૪ ભાગ, કરતૂરી ૦૧ ભાગ, નાગરમોથ ૪ ભાગ, તગર ૨ ભાગ, મેદાલકડી ૯ ભાગ.

ઉપરની વસ્તુઓમાંથી કરતૂરી અને શિત્તારસ સિવાયની બધી વસ્તુઓ ખાંડીને વસ્ત્રગાળ કરવી, પછી કરતૂરી અને ખાંડેલો ભૂકો શિત્તારસમાં મેળવવાં. તેમાં થોડોક ગસ કાર્બન કાળા રંગ માટે નાખવો. પછી ખૂબ મસળવું. જે ચિકાશ ઓછી જણાય તો થોડોક ગોળ નાખવો. પછી તૈયાર કરેલ ગણાલાને વાંસની સળીઓ ઉપર હાથ અબીલવાળા કરીને ચોપડીને સૂકવી લેવાથી અગરબત્તી તૈયાર થશે.

શ્રી શંભુલાલ બેચરલાલ ત્રિવેદી

* આર્યભિષક

બોડકા માથાની ફિદમ જોઇ, ધણાઓનાં મન રંજન થયાં હશે. ટાલવાળાં, સાબુના ગોળા જેવાં ચકચકતાં માથાવાળા માણસોને એમ જ થતું હશે, કે ગિઝાડીનું હસવું અને ઊંદરનો જીવ જાય. વાળ ખરતા જાય અને સ્ત્રીઓના સૌંદર્યમાં ખામી આવતી જાય. બોમ્બ હેરકટ પદ્ધતિને પણ બોડકાં માથાં પસંદ નથી. એકંદરે નાગની ફેણ સમો અંગોડો, ચોટલો, અને તેની ગૂંથેલી વેણી કોનું મનરંજન નથી કરતાં? સ્ત્રીઓને પોતાના વાળ ખરી પડે એ ગમતું જ નથી. અમુક ઉમરે વાળ ખરી પડે, તો અવશ્ય લોહીનો કોઇ ખગાડો તો ખરો જ. વળી નજલો ઊતર્યો, ખેતાળો થયો, એવા એવા શબ્દ પ્રયોગોથી આધિ વ્યધિની પરિસીમા વધારતા જાય. ખેશક કેટલીક વખતે સંકટ, ભય, ગમરામણ કે એવા વિષ્ટ સમયમાં કેશમાં પરિવર્તન થાય છે જ. વાળ ચોવીસ કલાકમાં ૦.૧૮ ઇંચ વધે છે. અને કાપવામાં ન આવે તો વાળની આવરદા છ વરસની ગણાય છે. એ રીતે વાળની કુદરતી લંબાઈ ૩૯ ઇંચની છે.

કેશવર્ધક તેલો, અને મર્દન સાધનો આજે ધણાં છે. વળી કેટલીક ખર્ચાળ પદ્ધતિઓ પણ હસ્તીમાં આવી છે. અમેરિકા, ઑસ્ટ્રેલીઆમાં વિદ્યાપીઠ તરફથી કેશમર્દનની પરીક્ષાઓ પણ યોજાએલી છે. ગુજરાતમાં પણ હેર ડ્રેસરની દુકાનોનો તોટો નથી. છતાં એક મનુષ્ય સ્વાશ્રયા થઇ પોતાની જાતે જે કરી શકે તે બસ છે.

સાબુ કરતાં ચરીડાંના પાણીથી માથું ચોળવું. વળી કાળું ચાકણું મટોળું પણ આમ સ્નાન વખતે વાપરવું ઉચિત છે. દહીં, દૂધ, આમળાં, કંટોળ છત્યાદિ વસાણાં કેશવર્ધક છે. પ્રત્યેક વસાણું વાળના મૂળમાં પચે એમ મસળવું જોઇએ. ધુપેત્ર કે સુગંધી તેલ

બનાવાય તો આમળાંનું તેલ બનાવી વાપરવું ઉત્તમ છે. મેંદીનું તેલ પણ મગજને ઠંડક આપે છે. વસાણાં કૉપરેલ યા એરંડીઆ તેલમાં પીગાળી ઉકાળવાં. કેરોસીન મિશ્રિત ‘વ્હાર્ટ ઓઇલ’ ન વાપરવું.

જેઓને આ દેશી વસાણાં પસંદ ન હોય તેઓએ નીચેની પદ્ધતિએ પોતાનું કામ કરી લેવું. એ વસાણાથી બોડકાં માથાં પર વાળ ઉગે છે જ.

જ્યોરંડીજ ટ્રિક્યર ૧ ઐંસને બેરમ ૫ ઐંસમાં સારી રીતે એકત્ર કરવું. બાદ તેમાં શુદ્ધ એરંડીઉં તેલ ૩ ડ્રામ ઉમેરવું. આ મિશ્રણ રાત્રે સૂતી વખતે વાળનાં મૂળમાં સારી રીતે ઘસીને પચવા દેવું. સવારે ગરમ પાણીથી કેશને ધોવા. રંગ વગરનું તેમજ સ્વાદ વિનાનું એરંડીઉં તેલ વાપરવું. કેટલું વાપરવું તે માથાની ટાલ અને તેની શુષ્કતા પર આધાર રાખે છે. હથેળીમાં ચેંગળું જેટલું લઈ શકાશે. ચેંગળું તેલ દરરોજ રાત્રે ઘસવું. બાદ વાળને સારી રીતે ઓળવા. ઓળવાનું સાધન કહણ દાંતીઓ કે બ્રશ વાપરવું, જેથી તેની આણીઓ વાળના મૂળને પહોંચી શકે. હાલ બજારમાં ‘ન્યુમેટિક બ્રશ’ મળે છે તે સારા જણાય છે. બીજી સવારે તેલ વિના વાળને ઘસવા. જો એરંડીની વાસ આવતી હોય તો કોઈ મનપસંદ સુગંધીતો આછો છંટકાવ રાખવો. આવી રીતે આ મિશ્રણ વાપરવાથી ટાલ મટી ત્યાં વાળ આવે છે.

શ્રી મગનલાલ ગજજર

બેકારોને અમૂલ્ય લાભ!

નવરા બેસી રહ્યાં કરતા ઉદ્યોગ કરો! ઘેર બેઠાં બેઠાં માસિક રૂપિયા ૪૦ થી ૫૦ કમાવાની અમૂલ્ય તક. ૩ રૂપિયાની પોસ્ટની ટિકિટ બીડી સ્કીમ મંગાવો! ત્રણ રૂપિયામાં સાધનો મફત.

વધુ માટે એક આનાની પોસ્ટની ટિકિટ બીડી લખો:

અંબાલાલ મગનલાલ પટેલ • ટાવરરોડ, ભાદરણ (વાયા આશુંદ)

ફુલ્લીએક વખત આપણને અમુક લખાણની ધણી નકલો કાઢવાની જરૂર પડે અને આપણને તે લખાણ છપાવવાનું પોષાય નહિ, તો એવે વખતે ફુલ્લીકેટર ધણું જ ઉપયોગી થઈ પડે છે. ફુલ્લીકેટર બનાવતાં ઓછામાં ઓછો ખર્ચ થાય છે અને ઘણો જ વખત ચાલે છે. એક વખત એક જ લખાણ ઉપરથી પચાસ નકલો સહેલાઈથી નીકળે છે.

હવે તેને બનાવવા માટે કયાં કયાં સાધનની જરૂર છે અને તે કેવી રીતે તૈયાર થાય છે તે જોઈએ. પહેલું, જે માપનાં લખાણ તૈયાર કર્યાં હોય તેનાથી સહેજ વધારે પહોળા માપની પતરાંની સરખી સપાટીવાળી રકાળી જોઈએ. તેની ચારે બાજુની ધાર લગભગ એક ઇંચ સપાટીથી ઊંચી હોવી જોઈએ. પછી કોઈ દવાવાળાની દુકાનેથી નીચે પ્રમાણેની વસ્તુઓ લાવવી:

૧ ઑંસ જીલેટીન, ૧ ઑંસ બ્રાઉન ડેમેરેરા સુગર, ૬ ઑંસ ગ્લીસરીન અને ૨ $\frac{૩}{૪}$ ઑંસ ગેરિયમ સલ્ફેટ.

હવે ૩ ઑંસ પાણી એક વાસણમાં રેડી તેમાં ૧ ઑંસ જીલેટીનના નાના નાના ટુકડા કરીને નાખવા અને આખી રાત તેને એમને એમ રહેવા દેવું. બીજે દિવસે સવારમાં પેલા વાસણમાંના મિશ્રણમાં ૬ ઑંસ ગ્લીસરીન રેડવું અને આખા વાસણને વોટર-બાથમાં રાખી ધીમે ધીમે તાપ આપી મિશ્રણ જિનું કરવું. પછી તેમાં બ્રાઉન ડેમેરેરા સુગર નાખવી અને જ્યાં સુધી ઓગળે નહિ ત્યાં સુધી મિશ્રણને ધીમે તાપ આપ્યા કરવો. હવે એક પ્યાલામાં ૧ ઑંસ પાણી અને ૨ $\frac{૩}{૪}$ ઑંસ ગેરિયમ સલ્ફેટનું મિશ્રણ કરો. પછી આ મિશ્રણને પેલા ગ્લીસરીનવાળા મિશ્રણ સાથે મિશ્ર કરો.

અને પછી તેને જરાજર હલાવ્યા કરો. હલાવ્યા પછી, પેલા બનાવેલા પતરાના ચોરસ વાસણમાં આ મિશ્રણ રેડો. વાસણ ચોકખું હોવું જોઈએ. અને ન હોય તો તેને ગરમ પાણીથી સાફ કરવું જોઈએ.

પતરાના વાસણમાં મિશ્રણ રેડ્યા પછી મિશ્રણ પોતાની સરખી સપાટી લેશે અને ધીમે ધીમે કાણ થશે. હવે તે ઉપયોગ માટે તૈયાર થયું. બજારમાં કુપ્લીકેટર માટેની તૈયાર શાહી મળે છે, અથવા આપણે ઘેર પણ બનાવી શકીએ છીએ.

૧ ઔંસ પાણીમાં ૨ ગ્રામ મીથીન વાયોલેટ એનીલાઈન રંગ અને ૨ ગ્રામ સિપરિટ રેડી જરાજર હલાવવું એટલે કુપ્લીકેટરની શાહી તૈયાર થાય છે.

પછી જે લખાણની નકલો કાઢવાની હોય, તે લખાણ એક ગ્લેઝ કાગળ ઉપર આ કુપ્લીકેટર શાહીથી લખવું. અને લખાણ સુકાવા દેવું. પછી તે લખાણ કુપ્લીકેટરની સપાટી ઉપર કોઈ પણ ગતતી કરતલી ન પડે તેમ દાખવું અને પાંચ દસ મિનિટ રહેવા દેવું, એટલે કાગળ ઉપરનું બધું લખાણ કુપ્લીકેટરની સપાટી ઉપર છપાઈ જશે. પછી ધીમે રહીને કાગળ ઉપાડી લેવો.

પછી વારાફરતી એક પછી એક કાગળો લઈ કુપ્લીકેટર ઉપર દબાવવા, જેથી દરેક કાગળ ઉપર લખાણ છપાઈ જશે.

આમ સહેલાઈથી તમે પચાસ નકલો કાઢી શકશો.

એક લખાણ જાપ્યા પછી બીજું લખાણ જાપવા માટે કુપ્લીકેટર સાફ કરવું પડશે. તેને માટે થોડા પાણીમાં, પાણીના પ્રમાણના આઠમા ભાગ જેટલો મીઠાનો તેજાગ-હાઈડ્રોકલોરિક એસિડ મેળવી, (જે 'સિપરિટ ઓફ સોલ્ટ'નાં નામથી ઓળખાય છે,) તેનાથી કુપ્લીકેટર સાફ કરી, પછી સ્વચ્છ પાણીથી સાફ કરવું. સાફ કર્યા પછી દસ બાર કલાક એમને એમ રહેવા દેવું અને પછીથી બીજા વાર ઉપયોગમાં લેવું.

આ કુપ્લીક્ટર બનાવવામાં ઓછામાં ઓછો ખર્ચ આશરે દોઢ રૂપીઆ થાય છે. પણ તે ઘણી જ મહેનત અને પૈસા બચાવે છે. અને સારામાં સારા કુપ્લીક્ટર જેવું કામ આપે છે. મંસ્થાઓ પૈસા ખર્ચી પોતાના પ્રોગ્રામ અને કાર્યક્રમ છપાવે છે, તેને બદલે કુપ્લીક્ટરની મદદથી કામ કરે તો પૈસા બચે અને ધાર્યું કામ થાય.

શ્રી અંબાલાલ મગનલાલ પટેલ

સાચું શિલાજીત

શિલાજીતના ગુણ જગપ્રસિદ્ધ છે. તે મૂત્રલ હોવાથી પેશાબ છૂટથી લાગે છે. શોષક હોવાથી મૂત્રાશય, વીર્ય, તથા લોહીનું શોષન (શુદ્ધિ) કરે છે. ચાદક હોવાથી વીર્ય, લોહી અને શરીરને રૂઢપુઢ બનાવે છે, કપરાંત તેનું સેવન નિર્બળતા, વીસ પ્રકારના પ્રમેહ, ધાતુક્ષીણતા, મંદાગ્નિ, ઉન્માદ, અને મગજની સર્વ પ્રકારની ખરાબીને દૂર કરી સ્મરણશક્તિ વધારે છે.

શિલાજીત અમેને દૈવ પ્રતાપે, પહાડોમાંથી અચાનક હાથ લાગ્યું છે. રૂક્ત જનસમાજના લાભાર્થે તેને વહેંચવાનો પ્રયત્ન કર્યો છે, જેથી આવી સાચી અને શુદ્ધ વસ્તુનો સૌ કોઈ લાભ ઉઠાવી શકે; માટે કોઈ પણ સન્નજન (વૈદ્ય, હકીમ સિવાય) પાંચ તોલાથી વધારે મંગાવે નહિ.

વૈદ્ય, હકીમ, ડૉક્ટર અથવા કોઈપણ સન્નજન અમારી શિલાજીતની આક્રમાં આકરી પરીક્ષા કરી શકે છે. સંમ્પન્ન માટે ચાર આનાની ટિંકિટો બીડવી.

મૂલ્ય: તોલા એકના રૂ. ૨-૪-૦ (સવા બે રૂપિયા)

તોલા પાંચના રૂ. ૧૦-૦-૦ (દસ રૂપિયા) ટપાલખર્ચ જુદું

સૂચના: ઓર્ડર સાથે આ પુસ્તકનું નામ દર્શાવેલ હશે તેમને સંકડે ૬૧ સવા છ ટકા કમિશન મળશે. લખો:

D. S. Rathod • at Topdara. Ajmer • (Rajputana)

સોપારીનો ચૂરો કરવાનો સંચો

આપણા દેશમાં ભોજન કર્યા પછી, મોટું સાફ કરવા માટે સુવાદાળા, ચણાની દાળ, વરીયાળી, એલચી અને સોપારી પુષ્કળ વપરાય છે. તેમાંય સીથી વધારે ઉપયોગ સોપારીનો થાય છે. હિન્દમાં સોપારીના મોટાં વાવેતર મલ્લખારમાં થાય છે. આમ એ હિન્દી પાક ગણાય છે.

ઘણા લોકો સોપારીના કટકા કરીને ખાય છે. ઘણા લોકો ઝીણું ચૂરો કરીને ખાય છે. સોપારીનો થોડો ચૂરો કરવો હોય તો સૂડીથી થઈ શકે છે, પણ મોટા જલસાઓમાં તથા ધંધાદારી પાનવાળાઓને તથા લોજવાળાઓને સોપારીનો ચૂરો મોટા પ્રમાણમાં જોઈએ છે. આટલા મોટા પ્રમાણમાં સોપારીનો ચૂરો સૂડીથી કરતાં ઘણો વખત લાગે છે. તે માટે હાલમાં સોપારીનો ચૂરો કરવાનો સંચો ઘરમેળે સુતાર બનાવી આપે એવી શોધ થઈ છે, આ સંચો પંદર ઇંચ લાંબી, દસ ઇંચ પહોળી અને આઠ ઇંચ ઊંચી પેટી ઉપર સુતારના રંદાને ઊંધો ગોઠવવાથી બને છે. રંદાના પાનાના મોઢા તરફના લાકડાની બાજુને લોદાનું કે પિત્તળનું પતરું જડી લેવામાં આવે છે અને વચ્ચે રંદાનું પાનું, તેની સપાટીથી સહજ બહાર રહે તેમ રાખવામાં આવે છે. આવી રીતે લાકડાના ઉપરના ઢાંકણાને થોડો ખાંચો દબાવે રંદાને જડી લેવામાં આવે છે. આ રંદાની ઊંધી બાજુએ પતરું જડેલું હોય છે અને તેની ઉપર સોપારી રાખીને અને વેલણુ જેવા લાકડામાં કરેલા ખાંચામાં બેસાડીને ભાર દબાવે દબાવીને ઘસવાથી જેમ લાકડાનાં છોડાં બિતરે તેમ સોપારીનાં છોડાં બિતરીને ચૂરો થવા માંડે છે. જેમ જેમ સોપારીને આવી રીતે દાબ દબાવે ઘસવામાં આવે છે તેમ તેમ ચૂરો થતો જાય છે. આ ચૂરો

નીચેની પેટીમાં એકઠો થાય છે. ચૂરો ઝીણો કરવો હોય તો રંદાનું પાનું પતરાની સપાટીથી સહેજ બહાર રાખવું જોઈએ અને જાડો ચૂરો કરવો હોય તો પાનું વધારે બહાર રાખવું જોઈએ. સોપારીને ખાંચામાં ખેસાડીને ઘસવા માટે એક વેલણુ જેવો દોઢ ઈંચ સમ-ચોરસ અને એક ફૂટ લાંબો લાકડાનો ટુકડો જોઈએ. લાકડું ખાવળનું કે બીજી કોઈ સખત જાતનું હોય તો સાફ. તે લાકડાના બંને છેડા વેલણુ જેમ હાથમાં પકડવા માટે ચાર ચાર ઈંચ ગોળ કરી નાખવા, જેથી હાથમાં વાગે નહિ. પછી વચ્ચે ચાર ઈંચ ચોરસ પાટો રહે તેમાં નાની મોટી સોપારીના વ્યાસના ત્રણથી ચાર દોરા જેટલા ઊંડા ખાડા કરવા જેથી સોપારીનો ઉપરનો ભાગ તે ખાડામાં ખેસી જાય. આવાં બે લાકડાં હોય તો વધારે સાફ, કારણ કે તેમ કરવાથી નાની મોટી સોપારીના માપના આઠ ખાડા કરી શકાશે રંદાનાં પાનાં પણ બે ત્રણ હોય તો સાફ, કારણ કે એક પાનું બુદ્ધુ થયે બીજું પાનું ચડાવી શકાય. બુદ્ધુ પાના ઉપર સોપારી ઘસવાથી બળ વધારે વાપરવું પડે છે અને તેથી જલદી થાકી જવાય છે. આવો સંચો બે ત્રણ રૂપિયામાં તૈયાર થાય છે. આ સંચો હરકોઈ સુતાર બનાવી શકે છે. તેમાં કોઈ ભાગ ખરાબ થાય તેવો હિંતા નથી. રંદાનું પાનું ઘસાઈ જાય ત્યારે પાનું કાઢી પત્થર ઉપર ઘસી લેવું અને લાકડું ઘસાઈ જાય તો તેના છેદ સહેજ ઊંડા કરાવી લેવા અથવા તો નવું લાકડું કરાવી, તેમાં છેદ કરાવી લેવા.

આ સંચો લઈ, બધે ફરીને પાનવાળા અને લોજવાળાને તેમની સોપારીનો ભૂકો વજનના હિસાબે મજૂરીથી કરી દઈ શકાય. તેની નજર સામે ચૂરો કરી દેવાથી તે ચૂરો કરવાનું કામ ખુશીથી આપશે. કોઈને ત્યાં મેળાવડો હોય કે વિવાહ પ્રસંગ હોય તો તેને ત્યાં જઈને સોપારીનો ચૂરો કરી દેવાય.

આજ કાલ સોપારીના ચૂરામાં ધાણાની દાળ, એલચી અને કોપરું મેળાવી “સુગંધી સોપારી”ને નામે બજારમાં વેચી શકાય છે.

મલખારમાં તો લીલી સોપારીનો ચૂરો કરી કાથામાં બાફીને સૂકવીને બજારમાં ઘણો વેચાય છે. જ્યાં લીલી સોપારી મળતી ન હોય ત્યાં સોપારીને આગલી રાત્રે ભીંજવી રાખવી અને બીજો દિવસે તેનો ચૂરો કરવો, જેથી ચૂરો ઓછી મહેનતે થશે. આ ચૂરો બીનો રાખવામાં આવે તો બાટી જાય છે માટે તેને તડકે સૂકવીને ભરી રાખવો.

આવો સંચો સુતાર લોકો તૈયાર બનાવીને મજૂર લોકોને અને પાનવાળાઓને વેચાતોય આપીને કમાણી કરી શકે છે. જે જગ્યાએ આવો સંચો ન હોય ત્યાં લઈ જઈ ચૂરો કરી આપવાથી ખુબ સારો ધંધો ચાલે તેમ છે.

“ASHA”

(Registered)

Prepared under strict scientific supervision, ASHA products of Benares have widely captured the market of Northern India and C. P.

‘Van-Aushadhi’ Hair Tonic

‘Limoglin’ Hair Dresser

‘Gumstrong’ Tooth Powder

‘Asha’ Snow, ‘Triphala’ Oil

and

Free-Flowing Asha Ink for Fountain Pens.

The Ideal Institute, Lanka, Benares

પાકી કાળી શાહી

દેશી પાકી કાળી શાહીથી લખેલાં આપણાં જૂનાં હસ્તલિખિત ધર્મશાસ્ત્રો અને ખતપત્રો જેવાથી જાણે થોડાક વખત અગાઉ લખેલા હોય એમ લાગે છે. આપણા દેશમાં અગાઉ આવી પાકી કાળી શાહી ઘણા લોકો બનાવી જાણુતા હતા. પણ આજે તો આપણું શાહી જેવી નિત્યના ઉપયોગની વસ્તુ પણ પરદેશી વાપરીએ છીએ અને દર સાલ લાખો રૂપિયા વગર વિચારે પરદેશ મોકલાવીએ છીએ.

દેશી પદાર્થોમાંથી શુદ્ધ પાકી કાળી શાહી બનાવવાનો સફળ પ્રયોગ અહીં આપ્યો છે. આમાં વપરાતા બધા પદાર્થો ગામડાંઓમાં મળી શકે છે, તેથી ગ્રામ્ય ઉદ્યોગની વસ્તુઓમાં આ શાહીનો સમાવેશ થઈ શકે છે અને ગ્રામ્ય ઉદ્યોગની વસ્તુ તરીકે તે સારી રીતે વેચી શકાય છે. કેમકે આજે પણ ઘણા વેપારીઓ ખતપત્ર અને ખાતાવહીઓ લખવામાં માત્ર દેશી કાળી શાહીનો જ ઉપયોગ કરે છે. તેવી જ રીતે ઘણા વિદ્યાર્થીઓ પણ કૌપીયુદ્ધ ઘૂંટવામાં ઘણું કરીને દેશી કાળી શાહીનો જ ઉપયોગ કરે છે.

—સંપાદક

સાદ કયાં વગરની કાચી લાખ ૧ શેર લઈને એક પિત્તળના વાસણમાં નાખી તેમાં પાણી શેર ૫ નાખી અગ્નિ ઉપર ઉકાળવી. જ્યારે બરાબર ઉકળે ને પાણીનો રાતો રંગ થઈ જાય ત્યારે તેમાં સાજીખાર ૦.૧ તોલો, ટંકણખાર ૧ તોલો અને લોધર ૦.૧ તોલો એ ત્રણે ચીજને ઝીણી વાટીને તેમાં નાખવી. ઉકળતાં ઉકળતાં જ્યારે લાખ ગળી જઈને પાણીનો રંગ બરાબર લાલ થઈ જાય ત્યારે તે વડે કાગળ ઉપર ક્લમથી લખી જોવું. જે કાગળમાં ફૂટે નહિ અને ચળકવા લાગે તો નીચે ઉતારી લઈ એક શીશામાં ભરી

લેવું, વધારે જાડું થઈ ન જાય તેની ખાસ સંભાળ રાખવી અને તરતજ નીચે ઉતારી લેવું. પછી મીઠા તેલના દીવાની કાજળ પાડવી. જ્યારે કાજળ ૨ થી ૪ તોલા તૈયાર થાય ત્યારે ૧ લોઢાની કડાઈમાં, લોઢાના દસ્તાથી કાજળને કોરું જ ખૂણ ઘૂંટવું. ૧૦-૧૫ કલાક સુધી ઘૂંટવાથી તેમાં ચળકાટ આવશે. પછી તેમાં લાખવાળા લાલ રંગનું મિશ્રણ થોડું થોડું નાખીને ઘૂંટવું. તે ગોળા અંધાય તેવું કહણ ઘૂંટવું. પછી ઘૂંટતા જવું ને તે લાખવાળું મિશ્રણ તેમાં થોડું થોડું નાખતાં જવું. જ્યારે ઝરાખર કાળું થાય અને ચળકાટ મારવા લાગે ત્યારે શાહી તૈયાર થઈ સમજવી.

આવી રીતે કાળજી રાખવા છતાં પણ કોઈ કોઈ વખત શાહી ઉકાળવામાં ઘણી વખત કાચી રહી જાય છે અથવાતો ઘાટી થઈ જાય છે. માટે ઝરાખર કાળજી રાખીને બે ચાર વખત કરી જોવાથી સુધરી આવે છે.

આ કાળી શાહી પાકી થાય છે. અને તે પાણીથી ઘોવાતી નથી. તેમજ સેકડો વડે સુધી એવી ને એવી ટકી રહે છે.

શ્રી ૨. વી. વાઘેલા

નોવેલ આર્ટ

વીસમી સદીની નવાઈ

ઘરનો આર્ટિસ્ટ—ઘરનો શણગાર

ભલે તમને ડ્રોઇંગ ન આવડે પણ પીંછીની પણ મદદ વિના તમે તમારે હાથે કેપ, જૉર્જેટ, વેલવેટ, વૉયલ, પોપલીન, સિલ્ક ફ્રેન્ચિઝ પર ભરતકામ જેવું પાકા રંગનું પેઇન્ટિંગ કરશો.

કુરસદની વેળાએ ટેબલકોથ, પિલો, કુશન, કવર, રમાત્ર, બ્લાઉઝ, સાડીની કોર રંગો

કંપલીટ આર્કિટેક્ચર, કિંમત રૂ. ૭-૮-૦ ટપાલખર્ચ જુદું.

લખો: મગનલાલ ગજજર • રવિવાર પેહ, પૂના-૨

લીંબોળીનું તેલ કાઢવાની રીત

હિંદમાં સર્વ જગાએ લીમડાનાં ઝાડ થાય છે. આપણા દેશમાં લીમડાનાં ઝાડ પાકી સડકો, કાચી સડકો, ગામડાંઓના ગાડામાર્ગ અને રેલવેની લાઈનની બેઠિ બાજુ થાય છે. નદીઓ, નાળાંઓ, નહેરો અને તળાવોને કાંઠે લીમડાના ઝાડ થાય છે. વાડીઓનાં નવાણોમાં અને શેઠાઓ ઉપર લીમડાનાં ઝાડ થાય છે. ખેતરોના શેઠાઓ ઉપર, ગામની ભાગોળમાં અને ગભાણમાં, મકાનના ચોકમાં, જનાવરના વાડાઓમાં, બાગબગીચાને ફરતી વાડોની આજુબાજુ સૌ સ્થળે લીમડાનાં ઝાડ થાય છે.

લીમડાનાં ઝાડ વિશાળ થાય છે. તેનો છાંયડો શીતળ ગણાય છે. તેની હવા ગુણુકારી હોય છે. તેની ઝીણી ડાળીઓ દાનજુ તરીકે વપરાય છે. તેનું લાકડું સખત હોવાથી ખેતીમાં, મકાનના બાંધકામમાં અને બાગવામાં વપરાય છે. તેનાં પાંદડાં, છાલ, ફૂલ, ગુંદ, વગેરે પદાર્થો દવાઓમાં કામ આવે છે. તેની લીંબોળીઓ પાકે છે ત્યારે મીઠી લાગવાથી સૌ કોઈ ખાય છે. આવા અનેક ઉપયોગમાં લીમડો આવતો હોવાથી અને વળી તે ગુણુકારી હોવાથી લીમડાનું ઝાડ જો કોઈક વેળા જ ખાસ સંભાળપૂર્વક ઉછેરવામાં આવે છે, પરંતુ મોટા ઝાડને કાપવાનું અડચણ વગર કોઈ પસંદ કરતું નથી.

આ ઉપરાંત લીમડાની પાકેલ લીંબોળીઓના ફળોની મીઠ-માંથી તેલ નીકળે છે. તે તેલ બાળવામાં, વાળમાં નાખવામાં, દવાઓ અને સાબુઓ બનાવવામાં બહુ જ ઉપયોગી છે. આમ લીમડો આટલો બધો ઉપયોગી હોવા છતાં તેને ઉછેરવા માટે ખાસ સંભાળ રાખવાની કાંઈ જ જરૂર નથી. લીમડો પોતાની મેળે બીજો હોય તો તેને જનવરોથી અને માણસોથી રક્ષણ થાય તે માટે કાંટાની વાડ

પાંચ સાત વર્ષ સુધી કરવાથી ઝાડ આપોઆપ વધીને મોટું થાય છે.

લીમડાને ચૈત્ર માસમાં ફાલ આવી લીંબોળીઓ થાય છે, તે જેઠ માસ ઊતરતાં અથવા તેા અપાડ જેસતાં જ પાકે છે. લીંબોળીઓ પાકે છે ત્યારે માદી થતી હોવાથી કાગડા, સૂડા, પોપટ વગેરે પક્ષીઓ, ખીસકોલી વગેરે નાનાં નાનાં પ્રાણીઓ અને માણસો ખાય છે અને તેના હળીઆ જમીન ઉપર લીમડાના ઝાડ નીચે એકઠા થાય છે. તેમ જ પાકેલ લીંબોળીઓ એની મેળે પવનથી ખરીને નીચે પડે છે.

પાકેલ લીંબોળીઓ અને તેના હળીઆ ગામડાંના ગરીબ વૃદ્ધ માણસો અને છોકરાંઓ અપાડ માસમાં દરરોજ વીણી લાવે છે અને તેને ઘરમાં પહેાળી કરી સૂકવી રાખે છે. મળી શકે ત્યાં સુધી દરરોજ વીણી લાવીને મોટા પ્રમાણમાં એકઠી કરે છે. પછી ભાદરવા માસમાં જ્યારે તડકો ખૂબ તપે છે ત્યારે આ લીંબોળીઓ અને તેના હળીઆઓને થોડાક દિવસ પાણીમાં ભીંજવી રાખે છે. જ્યારે ઉપરની છાલ અને રસ ખરાબર પલળી જાય અને હાથેથી મસળવાથી છૂટા પડી જાય એવો નરમ થઈ જાય ત્યારે ખૂબ મસળીને હળીઆ ઉપરની છાલ અને રસ જુદો પાડી નાખે છે અને વખતોવખત સાફ પાણીથી ધોઈને હળીઆ બિલકુલ સાફ કરી નાખે છે. પછી તે હળીઆને તડકે સૂકવી રાખે છે. જ્યારે હળીઆનું ઉપરનું સખત પડ ખરાબર સુકાઈ જાય છે ત્યારે તેને ભરડીને અંદરથી મીજ કાઢવામાં આવે છે.

આ મીજને સોજી, ઝાટકી, ઉપણીને તેમાંથી છોડાં અને કચરો કાઢી નાખીને સાફ કરવામાં આવે છે. આ મીજ પીસ્તાને મળતી હોય છે. તેને વાસણમાં કે ગુણોમાં ભરી રાખવામાં આવે છે. તેલ જોઈતું હોય ત્યારે મીજને દેશી ઘાણીમાં પીલીને તેમાંથી તેલ કાઢવામાં આવે છે.

તેલ ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે અનેક ઉપયોગમાં લેવાય છે. લીંબોળીનો ખોળ ખાતર તરીકે વપરાય છે. જમીનમાં ઉધાઈનો ઉપદ્રવ

બહુ જ હોય ત્યાં આ બોળ ખાતર તરીકે વાપરવાથી ઉધાધનો ન થાય છે. બોળને દેવતા ઉપર નાખી ઘરમાં ધુમાડો કરવાથી માં મચ્છરો, માકણ વગેરે ત્રાસદાયક જંતુઓનો નાશ થાય છે.

હીંબોળીનું તેલ વાળમાં નાખવાથી જૂં મરી જાય છે. દાઢ હરમ અને ખરજવા ઉપર ચોપડવાથી તે મટે છે. તે સિવાય ચોપ તરીકે તે ઘણા કામનું છે.

હીંબોળીના તેલમાં એક પ્રકારની ઉચ્ચ વાસ હોય છે. વાસને લઈને ઘણા લોકોને તે વાપરવું ગિતકુલ ગમતું નથી. કોઈ વિજ્ઞાની હીંબોળીનાં તેલની ઉચ્ચ વાસ દૂર કરવાની સહેલી રીત શોધીને લોકોની જાણ માટે પ્રસિદ્ધ કરે તો ઘણા ગામડીયા લોકો ઉપર મોટો ઉપકાર થાય.

હીંબોળીની જેમ કણુજ, મહુડાં, બહેડાં, વગેરે ફેટલાંક ઝાડો ફળના બીમાંથી પુષ્કળ તેલ નીકળે છે. ગામડાંના ગરીબ લોકો આ તેલી બીવાળાં ફળો જંગલમાંથી મફત વીણી લાવી તેમાંથી તેલ કાઢીને ઉપયોગમાં લે તો તેઓના ખર્ચમાં કાંઈક કરકસર થાય અને સાચુના કારખાનાવાળાઓને વેચે તો પૈસા મળે.

દેશપ્રેમી વનસ્પતિશાસ્ત્રીઓએ જંગલમાં એની મેળે ઊગે આવી ઉપયોગી વનસ્પતિઓનાં લાકડાં, છાત્ર, પાન, ફળફૂલ, વગેરેના ઉપયોગોની વિગતવાર માહિતી ગામડાંના લોકોને આપવા ખાસ જરૂર છે.

દેશપ્રેમી શોધકો અને વિજ્ઞાનીઓએ આવા પદાર્થોમાંથી કઈ વસ્તુઓ કેવી રીતે બનાવી શકાય તે વિષેની વિગતવાર સંપૂર્ણ હકીકત ગામડીયા લોકોની જાણ માટે જાહેર કરવાની અત્યંત આવશ્યકતા છે.

હિંદની વિશાળ ફળદ્રુપ ભૂમિમાં અનેક વનસ્પતિ આપોઆપ ઊગે છે અને ફેટલીક કાંઈ પણ ઉપયોગમાં આવ્યા વિના નાશ પામે છે; આમ મફત મળતી અને ઉપયોગ વગર નાશ પામતી વનસ્પતિ

એનો જે સંપૂર્ણ ઉપયોગ કરવાની સાચી માહિતી હિંદવાસીઓને મળી જાય તો ગામડીયા લોકો અનેક ઉદ્યોગ ધંધામાં લાગી જાય. દેશમાંથી ભૂખમરો, કંગાલિયત અને બેકારી નાશ પામે. સૌ કોઈ સુખી જીવન ગાળતા થાય.

વનસ્પતિશાસ્ત્રીઓ, વિજ્ઞાનીઓ અને શોધકો! આ દિશામાં આપને ધ્યાન આપવાની અત્યારે અમૂલ્ય તક છે. તે તકનો લાભ લઈ સ્વાર્થ સાથે પરમાર્થ સાધવા નમ્ર સૂચના છે.

How to make Perfumes

Lily of the Valley. Rs. 3

Pompia. Rs. 3

Californian Poppy. Rs. 3

Formula

You can make it at home. It costs so little. 10 years practical experience. No book formulas. Money Order or by V. P. P. Apply to :

Jamshed Eduljee Mistry

8 Sudder Street, Calcutta

મુખવાસના મસાલા

કેવડીઓ કાથો

૧ લકાથો સફેદ ૧ શેર આરીક વાટી તે કેવડાના તાજા ડોડામાં ભરી બાંધી રાખવો. એવી રીતે દરરોજ નવા નવા કેવડાના ડોડામાં ભરી બાંધી રાખવાથી ખૂબ ખુશબોદાર થશે.

વર્ષાઋતુમાં કેવડાના ડોડાની પૂર મોસમ હોય છે ત્યારે તે ઘણાં સસ્તાં મળે છે.

આવી રીતે તૈયાર કરેલ કાથાની ભૂકીમાં એલચીનો ભૂકો ૫ તોલા, લવીંગનો ભૂકો ૨૦ તોલા, જાયફળનો ભૂકો ૧ તોલો, જવંત્રીનો ભૂકો ૧ તોલો મેળવી, કેશરના પાણીમાં કે ગુલાબજળમાં ભીંજવી, ચાર કલાક પછી તેમાં થોડીક કસ્તૂરી પાણીમાં વાટી નાખીને બરાબર મીઠાવીને ગોળીઓ વળે એવો સખત થાય ત્યારે તેની ગોળીઓ બનાવી રાખવી. પાન ખાવામાં આ કાથાનો ઉપયોગ કરવાથી મ્હોં સુવાસિત રહે છે.

શ્રી નવરોજ ફીરોજશા

પાનમાં ખાવાનો મસાલો

ચૂનો ૧ અધોળા, કેવડીઓ કાથો ૧ અધોળા, એલચી દાણા ૧ તોલો, જીંદીમધનો સીરો ૧ તોલો, જાયફળ ૦૫ તોલો, વરીયાળા ૧ તોલો, લવીંગ ૦૫ તોલો, જવંત્રી ૦૫ તોલો, પીપરમેંટના ફૂલ ૧ વાલ અને પીપરમેંટની ગોળીઓ ૧ તોલો.

એ મુજબ ચીજો લઈ, વાટી, કપડેથી ચાળી, સાથે મેળવી, સારી પેકે ખરલ કરી, પછી જોઈતા માપની ડબ્બીઓમાં ભરી. નાગરવેલના પાનમાં આ મસાલાની થોડી ભૂકી નાખવાથી પાન બીડામાં બીજા કોઈ ચીજ નાખવાની જરૂર રહેતી નથી.

મસાલેદાર સોપારી

સારી જાતની ઉત્તમ સોપારી ૨૦ રૂપિયાભાર લઈ તેને ગાયના દૂધમાં કઢાક સુધી ધીમે તાપે બાફવી. બાદ દૂધમાંથી કાઢી લઈ કપડાથી સારી પેટે લૂછી નાખી ગુલાબજળમાં ૪ થી ૬ કઢાક ભીંજવી, છાંયે સૂકવી લેવી.

ઉપર મુજબ તૈયાર કરેલી સોપારીનો ચૂરો ૨૦ તોલા, જાયફળ ૨ તોલા, લવીંગ ૨ તોલા, કુંકોલ ૧ તોલો, તજ ૦.૧૧ તોલા, જેડીમધ ૦.૧૧ તોલો, અક્કલગરો ૦.૧૧ તોલો—એ પ્રમાણે ચીંતે લઈ, સાફ કરી ખાંડી ભૂકી બનાવવી. અને જે ઈચ્છા હોય તો સહેજ—સહજ પીપરમેંટના તેલનો કે ગુલાબના અત્તરનો લાથ દેવો.

મુખવાસ તરીકે આ સોપારી વાપરવાથી જીભ જડ થતી નથી અને મોંમાં સુવાસિત રહે છે. તેમજ ખાંસી વગેરે ઉપદ્રવ થતો નથી.

વૈદ્યશાસ્ત્રી શ્રી શામળદાસ સેવકરામ ગોર • વડાગામ

સૌભાગ્ય સોપારી ચૂર્ણ

સારી લાલ કુલ બર્ડ સોપારી અગર ચાણુ વપરાતી માંગરોળી સોપારી શેર ૧૧, જેડીમધનાં મૂળ શેર ૦.૧૧, જાયફળ શેર ૦.૧૧, લવીંગ ૧ નવટાંક, ભીમસેની બરાસ ૦.૧૧ તોલો, કરતુરી ૧ વાલ.

સોપારી, જેડીમધ વગેરે ખાંડી, ચાળણીમાં ચાળી, કપુર તથા કરતુરી પાછળથી વાટીને મેળવી લેવાં. કાચની બરણીમાં વાસ ન હોય તેમ બરાબર મજબૂત દાટો મારી રાખવો. વાપરવા માટે થોડું થોડું ચૂર્ણ કાઢીને વાપરવું.

વૈદ્ય શ્રી ચુનીલાલ વનમાળીદાસ આયુર્વેદભિપક્ષ

પાચક ચૂર્ણ અને ગોળીઓ

ની

ચે જણાવેલી ચીજોને જે પ્રમાણે વજન લખેલ છે તે પ્રમાણે બજારમાંથી લાવી, સાફ કરી, ચારીક વાટવી અને કપડાંથી ચાળી લેવી.

આજકાલ લોકોને મંદાગ્નિની ફરિયાદ બહુજ છે. તેથી લોકો આ ચૂર્ણ ખુશીથી પોતાના ઘરમાં વાપરવા ખરીદશે. આમાં માલતું ખર્ચ બહુ થતું નથી અને થોડી મૂડીમાં ઘણો નફો મળે છે.

બજારમાં સીગારેટનાં નાના નાના ગોળ ટીનના ડબ્બા ઘણા ખાલી મળે છે. આ ડબ્બા લગભગ ત્રણ આનામાં ડઝન મળે છે. તેની અંદર ૨૦ તોલા આ ચૂર્ણ ભરાય છે, ડબ્બાઓને પ્રથમ ઘાઘ ખૂબ સાફ કરી, કારા કર્યા પછી તેમાં ચૂર્ણ ભરવું. અને તેને સારી રીતે ઢાંકણું દબને પેક કરવા. કેમકે અંદર ભીની હવા જવાથી ચૂર્ણ હવાઈ જઈ બગડી જાય છે. આ ડબ્બાઓ ઉપર સુંદર લેખત જથ્થા-બંધ છપાવવાથી લગભગ પાંચ છ આને ૧૦૦નાં ભાવથી છાપી આપે છે. લેખતમાં ચૂર્ણનાં ગુણો તથા વાપરવાની રીત જણાવવી, જેમકે આ ચૂર્ણ ખાવાથી ભૂખ કકડીને લાગે છે અને પેટ હલકું ફૂલ જેવું રહે છે. ખાધા પછી છાતીમાં જરાપણ બળતરા થતી નથી અને ખાટા ઓડકાર આવતા નથી વગેરે વગેરે લેખત લગાડ્યા પછી તે કચકડાના ઝીણા કાગળ રંગબેરંગી આવે છે તે ચોટાડવા. કિંમત પોતાને યોગ્ય લાગે તે પ્રમાણે રાખવી.

મીઠીઆવળ (સોનામુખી)નાં પાન ૨૦ તોલા, હીમજ ૧૦ તોલા, સોવા ૫ તોલા, મંચળ ૫ તોલા, સીધાલૂણુ ૫ તોલા, અજમે ૫ તોલા, મીઠું ૧૦ તોલા, હરડે ૫ તોલા, જીરૂ ૧૦ તોલા, મરી ૫ તોલા, હીંગ ૧ તોલા, સુંદ ૫ તોલા, મરડાશીંગ ૫ તોલા, ગુનાળનાં ફૂલ ૪ તોલા.

ઉપરની બધી ચીજોનું કુલ વજન ૯૦ તોલા થશે. તેમાં તેટલી જ ઝીણી પીસેલી સાકર નાખવી. એટલે કુલ ચૂર્ણ ૧૮૦ તોલા થશે પણ તેને ખૂબ વાટીને કપડાથી ચાળા લેવું. પ્રથમ બધી વસ્તુઓ જુદી જુદી વાટી કપડાથી ચાળા, પણ તે ભૂકીનું વજન ઉપર પ્રમાણે લેવાનું છે. ત્યાર પછી બધી ચીજોની ભૂકી એકત્ર કરી તેમાં સાકરની ભૂકી મિલાવવાની છે.

આ તૈયાર ચૂર્ણનું કુલ વજન ૧૮૦ તોલા થાય છે. અને એક એક ડબ્બામાં ૧૫ તોલા આ ચૂર્ણ ભરીએ તો તેમાંથી એક ડઝન ડબ્બા ભરાય છે.

આ ચૂર્ણની બધી ચીજો લગભગ ૧૪ આનામાં આવે છે અને ૧૦ આનાની સાકર થાય છે. એટલે કુલ ખર્ચ 'બાર ડબ્બાનું લગભગ દોઢ રૂપિયો થાય છે; અને બાર આના ડબ્બા લેખત, કચડાના કાગળ વગેરેનું ગણીએ તો કુલ ખર્ચ સવાળે રૂપિયા થાય છે. એટલે કે એક ડબ્બાની પડતર કિંમત માત્ર ત્રણ આના થાય છે અને દરેક ડબ્બો છથી આઠ આને ખુશીથી વેચી શકાય છે. એટલે એક ડબ્બો વેપારીને બે આના કમીશન આપીને વેચે તો પણ દરેક ડબ્બો ખુશીથી ત્રણ આના નફો રહે છે.

મોટાં મોટાં શહેરોમાં લોકોને મફત નમૂના આપીને જો વેચાણ કરવામાં કાળજી રાખીએ તો દરરોજ ખુશીથી આ ચૂર્ણના છ આઠ ડબ્બા વેચી શકાય છે. અને દરરોજ રૂપિયો દોઢ રૂપિયો ટૂંકી મૂડીથી કમાઈ કમાય છે.

શ્રી બાબુ પી. મહેતા

પ્રકાર બીજો

અજમેદ, શાહજીં, સુંદ, મરી, પીપર, જીં, સોંધવખાર, આ બધી વસ્તુઓ સમભાગે લેવી. જો દરેક વસ્તુ એક એક તોલો લીધી હોય તો તેમાં એક તોલો સાઇટ્રિક એસિડ કે ફીમ ઓફ ટાર્ટર

તથા સાકર પાંચ તોલા અને પીપરમેન્ટનાં ફૂલ (મેન્થોલ) પા તોલો નાખી બધી વસ્તુઓ બરાબર ખાંડી ચાળીને મેળવવી, અને શીશીઓ કે ડબ્બીમાં ભરી લેવી.

વૈદ્ય શ્રી. ચુનીલાલ વનમાળીદાસ આયુર્વેદભિપદ્

પ્રકાર ત્રીજો

સાષ્ટ્રિક ઍસિડ, સુંક, મરી, પીપર, સીંચાલૂણુ, ચોકખી હોંગ, કાળી દ્રાક્ષ સર્વે વસ્તુઓ સમાન ભાગે લઈ સાકર કરી ખાંડીને વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ કરી પછી તેમાં દ્રાક્ષને નાખવી અને ખરલમાં ખૂબ ચૂર્ણ સાથે પીસવી. બ્યારે બરાબર એકરસ થાય ત્યારે તેની ચણા જેવડી ગોળીઓ વાળવી અને ચીનાઈ વાસણમાં સૂકવવી.

દરેક વસ્તુ બે એક એક તોલો લીધી હોય તો તેની લગભગ અઢીસો ગોળીઓ થશે. આ ગોળીઓ પાચનમણિના નામથી મુંબઝમાં વેચાતી ગોળીઓ જેવી થાય છે. ૫૦ ગોળીની શીશીના ૬ આના ઉપજે છે. આટલી દવામાંથી પાંચ શીશીઓ ભરાય છે અને તેનું ખર્ચ દવાનું ૪ આના અને શીશીઓનું ૨ આના થાય છે, બ્યારે તેના રૂપિયા ૧-૧૪-૦ આના ઉપજે છે. બે તેમાંથી ૬ આના ખર્ચના બાદ કરીએ તો પાંચ શીશી પાછળ ૧-૮-૦ રૂપિયા ચોકખી નફો રહે છે. મોટાં શહેરોમાં આત્રાક માણસો ધણીજ ખુશીથી પાંચ શીશીઓ વેચી શકે છે. અને માત્ર એક રૂપિયાની મૂડીમાં દરરોજ રૂપિયા દોઢ ખુશીથી કમાય છે.

જેથી ચાર ગોળીઓ જમ્યા પછી ખાવી. તેથી વાયુ, મોળ, અરિચિ, મંદાગ્નિ, કબજિયાત, અમ્લપિત્ત, ખાટા ઓડકાર, ભૂખ ન લાગવી, જેએની, માથાનો દુખાવો વગેરે દર્દો મટે છે.

શ્રી ચંપકલાલ લાલચંદ ઝવેરી

મોખડકાર

પ્રકાર ચાથો

પીપર ૧ તોલો, પીપરીમૂળ ૧ તોલો, મરી ૧ તોલો, ચિત્રા ૧ તોલો, લવંગ ૧ તોલો, જવખાર ૧ તોલો, સંચળ ૧ તોલો, અજમે ૧ તોલો, બીડલુણુ ૧ તોલો, હોંગ ત્રી પર પુલાવેલી ૦૧ તોલો.

આ બધી વસ્તુઓ સારી જોઈ લાવી, સાફ કરી, ખાંડી, ચૂર્ણ કરવું. પછી લીંબુના રસ સાથે ઘૂંટી, ચણીબોર જેવડી ગોળાઓ વાળવી.

ખાધા પછી એક ગોળી ખાવાથી અજીર્ણ, આકરો, ખાટા ઓડકાર વગેરે મટી ખોરાક પચે છે, ભૂખ લાગે છે ને ઝાડો ખુલાસે આવે છે.

શ્રી નવરોજ દીરોજશા

પ્રકાર પાંચમો

જેડીમધનો શીરો ૮ માસા, એલચીદાણા ૩ માસા, લવંગ ૧ માસો, ઘોળો કાથો ૧૧ માસો, કેસર ૦૧ માસો, પીપરમીંટનાં ફૂલ ૧ માસો અને ચણકખાખ ૨ માસા.

બધી વસ્તુઓને વીણી સાફ કરીને ભૂકી કરવી. પછી ગુલાબ-જળ સાથે ખરત કરીને અર્ધા અર્ધા રતિની ગોળાઓ વાળવી.

આ ગોળાઓ મ્હોંમાં રાખવાથી મ્હોં સુગંધિત કરે છે. ખાંસીના, ગળાના તથા મ્હોંના રોગોમાં ફાયદો કરે છે ને ખોરાક ઉપર રુચિ ઉત્પન્ન કરે છે.

વૈદ્યશાસ્ત્રી શ્રી શામળદાસ સેવકરામ ગોર-વડાગામ

વેચવા છે

વિવિધ વિષયના સામયિક અને માસિકપત્રોના છુટક અંકો

સંપૂર્ણ યાદી માટે લખો:

સંચાલક - શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા - પો. સીનુગરા (અંબર-૬૨૭)

વિવિધ પ્રયોગ

પાંઉ-ડબ્બ રોટી

શાકાહારી લોકો માટે પાંઉ બનાવવાની આ સહેલી રીત છે. અને જે ગરીબ ભાઈઓ આ પ્રમાણે પાંઉ બનાવીને શહેરોમાં વેચે તો ખુશીથી દરરોજ ગુજરાન પૂરતું જરૂર કમાઈ શકે.

એક પિત્તળનો અંદર કક્કઈ કરેલો પેચનાં ઢાંકણાંવાળો લોટો લઈ તેમાં ચણાની દાળ સાફ કરીને ભરવી; આ લોટો અરધો ભરાય તેટલી દાળ ભરવી, અને પછી તેમાં પાણી નાખી પૂરો ભરી દેવો. પછી તેનું ઢાંકણું ઢાંકી તેની અંદર બિલકુલ હવા ન જાય અને અંદરનું પાણી ખમીર થઈને બધાર નીકળે નહિ તે માટે ઘઉંનો લોટ પત્તાળીને ઢાંકણાની સાંધમાં ભરીને બંધ કરી લેવું. પછી તે વાસણને રાત્રે ચૂનાની આગોળમાં રાખી દેવું. સવારે તે વાસણનું ઢાંકણું ઉઘાડી અંદરથી ખમીરવાળું પાણી લઈ લેવું, અને તે પાણીથી ઘઉંની રોટલી જેવો લોટ બંધાય એટલો ઘઉંનો મેદો લઈ તે ખમીર રેડી તેમાં એક શેરે એક તોલા જેટલો ખાવાનો સોડા ઉમેરીને લોટ બાંધવો. પછી તે બાંધેલા લોટને સારી રીતે મસળીને એક વાસણમાં રાખી ઉપર બીનું લૂગડું ઢાંકી છીંકામાં રાખી દેવો. બીજે દિવસે તે લોટને બીજા પાંચ શેર બાંધેલા મેદામાં મેળવી એકસરખો ખૂબ મસળવો. પાપડના લોટની જેમ જેટલો તે વધારે મસળાશે, તેટલા પાંઉ વધારે ફૂલશે અને સારાં થશે.

હવે જે પ્રમાણે પાંઉ બનાવવા હોય તેવા ચોરસ કે ગોળ બીજાંઓમાં લોટ અરધો ભરવો. પછી તે બીજાંઓને ભઠ્ઠીમાં ગરમી આપવા માટે થોડો વખત રાખવાં. ત્યારે પાંઉ ફૂલીને બીજાંઓ પૂરાં ભરાઈ જાય અને પાંઉ અરાબર તૈયાર થાય ત્યારે તેને ભઠ્ઠીમાંથી

કાઢી લઈ બીજાં હંડાં થયે પાંઉ કાઢી લેવા.

આ પાંઉના નાનાં નાનાં પતીકાં જેવા કટકા કરી તાવડી ઉપર શેકી લેવાથી ટોસ્ટ તૈયાર થાય છે. આ ટોસ્ટ ઉપર માખણ લગાવી, આ કે દૂધ સાથે ખાવાથી ઘણા જ સ્વાદિષ્ટ લાગે છે.

શ્રી કરમસી ખોડાભાઈ ચાવડા

કચકડો લાકડાને ચોંટાડવાનું મિશ્રણ

કચકડાના એક શીટનો ચારથી પાંચ ઇંચ સમચોરસ ટુકડો લઈ, તેના ઝીણા ઝીણા કટકા કરવા. પછી એક શીશીમાં તે ટુકડા નાખી તે ડૂબી જાય એટલું તેમાં ત્રણથી ચાર ઓંસ મેથીલેટીડ સ્પિરિટ રેડવું. અને તેમાં કપુરની ચાર અથવા પાંચ નાની ગોટીઓ નાખી શીશીનું ખૂચ બંધ કરી ખૂબ હલાવવું. પછી તે શીશીને થોડો વખત તડકામાં રાખવી. બ્યારે બધું મિશ્રણ દૂધ જેવું સફેદ થઈ જાય અને કચકડાના કે કપુરના ટુકડાઓ બિત્તકુલ ન રહે અને મધ જેવું એક રસ થાય ત્યારે મિશ્રણ તૈયાર થયું સમજવું.

કચકડાના બે ટુકડાને અથવા તો લાકડાના બે ટુકડાને અથવા તો લાકડું અને કચકડાને ચોડવા માટે આ મિશ્રણ ઉપયોગમાં આવી શકે છે. આ મિશ્રણથી ચોડેલા ટુકડાઓને સરેસની જેમ પાણીની કે ચામાસાના ભેજની કશી અસર થતી નથી.

જે બે ટુકડા ચોડવા હોય તેના ઉપર પીછી કે બ્રશ વડે આ મિશ્રણ લગાડવું અને પછી તે બે ટુકડાને પ્રેસમાં અથવા તો બીજી કોઈ ભારે વસ્તુથી પા અથવા તો અર્ધો કલાક દબાવી રાખવાથી એક બીજાને સખત ચોંટી જશે.

આ મિશ્રણ હારમોનિયમ બનાવનારાઓ તેમજ હારમોનિયમ રીપેર કરનારાઓને રીડ્સ ઉપર કચકડાની પતરીઓ ચોડવા માટે ખાસ કરીને ઉપયોગી છે.

શ્રી મેઘજી જયરામ ટાંક

મેન્ટલની વનાવટ

વનાવટી અથવા અસલી રેશમને મેન્ટલ જેવા આકારમાં ગોળ ચૂંથીને મીઠું ૨ ભાગ, નવસાર ૧ ભાગ અને પાણી ૨ ભાગનું મિશ્રણ બનાવી તેમાં થોડો વખત બોળી રાખવું. પછી તેને બહાર કાઢી સુકાવી લેવાથી લેમ્પનું મેન્ટલ તૈયાર થશે.

શ્રી શંભુપ્રસાદ બેચરલાલ ત્રિવેદી

મેટલ પૉલિશ

અકમક પત્થર (Rotten Stone) ૪ તોલા, ઓકઝેલીક ઍસિડ ૧ તોલો, કપાસીઆનું તેલ ૧૫ તોલો.

પત્થરને અને ઍસિડને ખૂબ ઝીણો વાટીને તેનો ભૂકો કરી કપાસીઆના તેલમાં મિલાવી ડબીઓમાં ભરી લેવું. આને કપડાના ટુકડા વડે ધાતુનાં વાસણ ઉપર ઘસવાથી વાસણ ચકચકિત થાય છે.

કપડાં ઉપર નિશાન કરવાની શાહી

એક શીશીમાં ક્રીમ ઑફ ટાર્ટર ૧ ગ્રામ નાખી તેમાં ૧ ઑંસ ચોકળું પાણી રેડવું. અને બીજી શીશીમાં ૨ ગ્રામ સિલ્વર ઑફ નાઇટ્રેટ અને ૧૦ ટીપાં હાઇડ્રોટ નાઇટ્રિક ઍસિડનાં નાખવાં.

કપડાંમાં જે જગાએ નિશાન કરવું હોય તે જગાને પ્રથમ એક નંબરની શીશીમાંના મિશ્રણથી પત્તાળી બે નંબરની શીશીમાંના મિશ્રણથી નિશાન કે અક્ષર લખવાં. આ મિશ્રણથી લખેલાં અક્ષર કપડું ફાટી જશે ત્યાં સુધી જશે નહિ.

શ્રી શ્યામજી ટાંક

ગુંદીઉં કંકુ

બાવળનો સફેદ સારો ગુંદ લઈ, તેનો ભૂકો કરી એક શીશીમાં ૧૫ તોલો ચૂનાનું આછરેલું પાણી રેડી તેમાં ૧ તોલો ગુંદનો ભૂકો નાખવો. જ્યારે તે ગુંદ પાણીમાં ઓગળી જાય ત્યારે તેને એક કપડામાં નાખીને

ગાળી લેવો. પછી તેમાં જર્મન લાલ રંગ લાથી છાપ (ત્રણ આર) બેઝતા પ્રમાણમાં મેળવવાથી ગુંદીકું કંકુ તૈયાર થશે.

શ્રી ચત્રભુજ ભગવાનજી આચાર્ય

શ્રીકૃષ્ણઅન્તાઈન અથવા પોમેડ

સફેદ મીણુ (Parafin wax) ૧ ઔંસ, બોપરેલ ૮ ઔંસ, સફેદ વેસેલીન ૧ ઔંસ, નારંગીનું તેલ ૧ ડ્રામ, બર્ગમોટનું તેલ ૦.૫ ડ્રામ, મસ્ક ક્રીસોલ (Pure musk xylol) ૦.૫ ડ્રામ, ચન્નાંગનું તેલ ૧ ડ્રામ, ચિનાઇ માર્ટીના એક વાસણમાં મીણુ, બોપરેલ અને વેસેલીન નાખી, પોટર-આથ વડે પીગળાવીને બીજા એક સ્વચ્છ વાસણમાં મલમલના સાફ કપડાના ટુકડાથી ગાળી લેવું. પછી તેમાં સુગંધીઓ નાખી સારી રીતે ભલાવી ગરમ હોય ત્યારે જ મેઝર ગ્લાસ વડે શીશીઓમાં ભરી લેવું. આ શ્રીકૃષ્ણઅન્તાઈન અથવા ક્રોકોનટ પોમેડ મદ્રાસના પ્રખ્યાત જેમ્સ પોમેડ જેવો બનશે.

આ પોમેડ શીશીઓમાં ભરતાં ભરતાં હંકું થઈ જાય તો ગ્લાસને ગરમ પાણીના વાસણમાં મૂકવાથી ફરીથી પાછું પ્રવાહી થઈ જશે.

પોમેડની શીશીઓ લાલ એક એક કે બે બે ઔંસની ભરવામાં આવે છે. તેની કિંમત ચારથી આઠ આના રાખવામાં આવે છે.

આ પોમેડ વાળમાં નાખીને ઝોળવાથી વાળ એકસરખા ઝોળેલા રહે છે તેમ જ હમેશના ઉપયોગથી વાળ સુંવાળા, લાંબા ને ચળકતા થાય છે.

શ્રી જી. એચ. એમ. જીવા

પારાની ગોળી

પ્રથમ ૫ તોલા ચાંદીનું પતરું ગોળ કરાવી તે દેવતા પર મેલી તપાવીને, ગંધક આમલસારો ૧૦ તોલા વાટેલો રાખ્યો હોય તે, પતરું લાલચોળ થાય ત્યારે થોડોથોડો ચપટીથી નાખવો. એ રીતે અર્ધો ગંધક પતરાની એક બાજુ અને બાકીનો અર્ધો ગંધક પતરાની બીજી બાજુ એમ બંને તરફ પતરાને પાવો. પછી પતરાને હાથ

લગાડ્યા વગર શાણસીથી પકડી આગમાં પીગળાવવું અને પ્રવાહી થાય ત્યારે મુસમાં રેડી ગોળ આદ આના જેવડો દાણો પાડવો. હંડો થયા પછી પણ શાણસીથી પકડવો, ક્યારે પણ હાથ અડાડવો નહિ. પારો જેટલા તોલા આંધવો હોય તેટલો ચીનીની પ્યાલીમાં મેલી તેના પર પતરું મેલી કાચલાના અંગારા પર મેલવું. પ્યાલીને ઢાંકીને ઉપર કપડું ભીંજવીને મેલવું. કપડું ગરમ થાય ત્યારે ફરી પાછું ભીંજવીને મેલવું. પા કલાક પછી પ્યાલી ખોલી પતરું શાણસીથી કાઢી ઉપરથી પારો અંધાએલો લઈ લેવો. ત્યારપછી ફરી બીજો કાચો પારો પતરા સાથે પ્રથમ માફક મેળવો. એમ બે ત્રણ કલાકમાં જેટલો પારો આંધવો હશે તેટલો અંધાશે. હવે પતરા ઉપરથી જે પારો લીધો હોય તેને મલમલના કપડામાં પોટલી બાંધી નીચેની ગાળી લેવો, એટલે વગર અંધાએલો કાચો પારો નીકળી જશે અને અંધાએલો પારો ગોળીરૂપે પોટલીમાં રહેશે. પછી તે પોટલી ખોલી, હાથે બરાબર ગોળી બનાવી બીજી પ્યાલીમાં લીંબુનો રસ કાઢી તેમાં એ ગોળી રાખવી. એટલે એક બે દિવસમાં પથર જેવી કઠણ થશે. જો એમાં દોરો કે તાર નાખવા માટે છેદ કરવું હોય તો તાંબાના સોયાથી છેદ કરીને લીંબુના રસમાં મેળવી, એટલે પારાની ગોળી તૈયાર થઈ જશે. આ ગોળીને કઠણ થયા પછી નીચે પ્યાલીને અડે નહિ એ રીતે દૂધમાં અદ્ધર આંધવી. પછી દૂધ ઉકાળીને તે પ્યાલી કે જેમાં ગોળી લટકાવી હોય તેમાં નાખવું. પીવા જેવું થાય, ત્યારે ગોળી કાઢી લઈ પીવું. દરરોજ આવી રીતે દૂધ પીવાથી શરીર તંદુરસ્ત રહે છે. પછી ગોળી હંડા પાણીમાં ઘોઈ રાખી મૂકવી. કોઈ કારણસર ગોળી ભાંગી જાય તો તે ફરીથી એવી જ રીતે બનાવી શકાય છે. માટે ફેંકા દેવી નહિ.

કપડાંમાં રાખવાની ખુશબો

કપુરકાચલી ૫ તોલા, બાલજીડી ૨ તોલા, નાગરમોથ ૩ તોલા, બરાસ કપુર ૧ તોલો, કેસર ૦૧ તોલો, સુખડના લાકડાનો ભ્રૂકો ૫ તોલા, પડોપાંદડી ૧ તોલો, મીંકો કચૂર ૨૦૦ તોલા, સફેદ મરી ૩

તોલા, કપુર ૧ તોલો, ઘઉંલા ૧ તોલો, ગુલાબનાં સૂકાં ફૂલ ૨૥ તોલા, કેવડાનાં સૂકાં ફૂલ ૫ તોલા.

આ બધી વસ્તુઓનો ભૂકો કરી રેશમ, સુતર કે ગરમ કપડાંની નાની થેલી બનાવી, અંદર આ વસ્તુઓનો ભૂકો ભરી કપડાંની પેટી કે કપ્પાટમાં રાખવાથી કપડાંઓમાંથી મીઠી સુગંધ આવશે અને કંસારી વગેરે કપડાંને નુકસાન કરશે નહિ.

સૌંદર્યવર્ધક ક્રીમ

બદામનું તેલ ચોક્કસ ૧ તોલો, ઓલિવ ઓઇલ ૧ તોલો, સુખડનું તેલ ૧ તોલો, મીણુ સફેદ ચોક્કસ ૨ તોલા, બોરિક ઍસિડ ૪ ગ્રામ, જીંક સલ્ફેટ ૨ ગ્રામ, ફટકડી તૈયાર કુલાવેલી ઈંગ્લીશ ૧ ગ્રામ, ગુલાબનું અત્તર થોડુંક.

મીણુને એક ચીનામ માટીના વાસણમાં નાખી પીગળે એટલે નીચે ઉતારી, હંફુ પડે ત્યારે તેમાં તેલો ઉમેરવાં અને હરીને મધ જેવું ઘાટું થાય ત્યારે સફા ભૂકીઓ નાખીને ખૂબ દલાવવું. અને છેવટે ગુલાબનું અત્તર ઉમેરી શીશીઓમાં ભરી લેવું.

આ ક્રીમ મોં પર લગાડવાથી ચામડી સુંવાળી અને સુંદર થાય છે. હળમત કર્યા પછી લગાડવાથી બળતરા થતી નથી. અને ખીલ, આઠાં વગેરેને મટાડી, ચહેરો સુંદર બનાવે છે.

જંતુનાશક અગરબત્તી

કાળીજીરી, કાચકા શેકેલા, કચુર, પલાશપાપડો, એળિયો, ડમરો, મોટી કલાર, કકરોંદો, ડીકામારી, કપુર, ટંકણખાર, કુદીનો, લીલી આ, તમાકુ, લીમડાનાં સૂકાં પાન, અનુસનાં સૂકાં પાન, ગુગળ.

આ બધી વસ્તુઓને ખાંડી, વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ કરી, ગુગળના પાણીમાં મેળવી અગરબત્તીઓ બનાવવી. આ અગરબત્તીઓની ગંધથી નુકસાનકારક જંતુઓ નાશ પામે છે.

આ નવરોજ દીરોજશા

દસ રૂપિયાની નાની સરખી મૂડીમાંથી વધારેમાં વધારે એક માસ સુધીમાં ઝાઝામાં ઝાઝા રૂપિયા એક સો કર્માઈ શકાય એવો ધંધો કયો ? જુગાર અને સદામાં કર્માવા સાથે ખેવાનો અંપૂર્ણ અંભવ છે, પણ વૈદકના ધંધામાં ખેવાનો કર્મા અવકાશ નથી, કર્મા સાહસની જરૂર નથી, કર્મા હિંમતની જરૂર નથી; વિશાળ વાંચન અને અભ્યાસ અનુભવ, દીર્ઘદષ્ટિ અને અવિરત મહેનતથી વૈદકના ધંધામાં સફળતા મળે છે.

આયુર્વેદની થોડી નિર્ભય અને નિર્દોષ, વિધિ વિનાની સાદી ઔપધિઓથી કેટલીક વાર ભયંકર અને કટુસાધ્ય વ્યાધિઓ મટી જાય છે, કેટલીક વાર નિર્માલ્ય લાગતી દવાઓથી અમત્કારિક પરિણામ આવે છે.

આયુર્વેદની ઔપધિઓને ઝીણી ખાંડી, જનક કપડામાંથી ચાળી, છાણી, પછી સરખે ભાગે મધ કે ગોળમાં મિલાવી, તે મધ કે ગોળ-વાળી દવા મોટી જરૂરમાં નાખી ઝાઝામાં ઝાઝા આઠ પહોર તે ઘૂંટવી, એટલે તે અતિશય સૂક્ષ્મ થવાથી અતિશય શક્તિશાળી થશે. દવા સૂક્ષ્મતર થવાથી તેમાં શક્તિ પણ ઉચ્ચતર આવે છે. આઠ પહોરને બદલે ચોસઠ પહોર એવી રીતે ઘૂંટવી દવા અમત્કારિક પરિણામ લાવે છે.

આયુર્વેદમાં ચોસઠ પહોરી પીપરની મહત્તા, એના ઘૂંટવા પરથી વધેલી માનવામાં આવે છે. આજકાલ ઘૂંટવા પર મહેનત લેવામાં આવતી નથી, અને ઔપધિની વિશુદ્ધિની પૂરતી કાળજી રાખવામાં આવતી નથી, તેથી આયુર્વેદની ઔપધિ ગ્રંથોમાં વર્ણવેલી શક્તિ અને સિદ્ધિ દેખાડી શકતી નથી. એ દોષ દવા બનાવનાર અને વેચનાર વૈદનો છે, આયુર્વેદના પ્રાચીન પ્રણેતાઓનો નથી.

તાવ, જવર એ તપ છે, અને સર્વ તપમાં શ્રેષ્ઠતમ છે. તેથી શરીરની મલશુદ્ધિ થાય છે, શરીર નિર્મળ થાય છે, શરીરના સ્થૂલ અને સૂક્ષ્મ ઝેરોના નાશ થાય છે, શરીર તપીને કંચન સમાન શુદ્ધ થાય છે. બૃહદારણ્યક ઉપનિષદમાં તાવની તપમાં ગણતરી કરેલી છે.

સર્વ પ્રકારના તાવમાં રામચાણુ ઉપાય, અચૂક ઉપાય, ચમત્કારિક ઉપાય, હઝરો રોગીઓ નિરોગી થયા પછીનો અનુભવસિદ્ધ ઉપાય આ રહ્યો. અનેક પ્રયોગ અને અનુભવ પછી તે પ્રસિદ્ધ કરવામાં આવે છે:

(૧) હરડાં (૨) બેડાં (૩) આમળાં (૪) હળદર (૫) દારુ હળદર (૬) ખડસલીઓ (૭) મોથ (૮) વાળો (૯) કડુ (૧૦) કરીયાતું (૧૧) લીંબડાની છાત્ર (૧૨) પુષ્કળમૂળ (૧૩) વજ (૧૪) તજ (૧૫) તમાલપત્ર (૧૬) જેડીગંધ (૧૭) કડાછાત્ર (૧૮) અજમોદ (૧૯) ઈદ્રિજવ (૨૦) ભારંગમૂળ (૨૧) સુખડ (૨૨) સરગવાનાં બી (૨૩) વાવડીંગ (૨૪) ચવક (૨૫) ચિત્રક (૨૬) દેવદાર (૨૭) પહેળ (૨૮) લવંગ (૨૯) વાંસકપુર (૩૦) જવંત્રી (૩૧) મુંડ (૩૨) મરી (૩૩) પીપર (૩૪) પીપરીમૂળ (૩૫) ગળો (૩૬) ધમાસો (૩૭) પિત્તપાપડા (૩૮) અકત્તકરો (૩૯) કાકડાશીંગ (૪૦) વરિયાળો (૪૧) ધાણા (૪૨) ફીડામારી (૪૩) ગરમાળો (૪૪) જીરું (૪૫) રાસ્ના (૪૬) નગોડ (૪૭) અથેડાનાં મૂળ (૪૮) શતાવરી (૪૯) લોધર (૫૦) કચુરો (૫૧) અતિચિપની કળી (૫૨) ગુલાબનાં ફૂલ.

એ આવન ઔપધિઓ એકેક રૂપિયાભાર લેવી, અને ખાંડી, કપડછાણુ કરી, એક રૂપિયાભારને ચાલીશ રૂપિયાભાર પાણીમાં ઉકાળવી. આદમી પાંતી એટલે પાંચ રૂપિયાભાર પાણી રહે, બારે એ ટાઢામાં ત્રણ રૂપિયાભાર ગોળ મિલાવી, ગાળો પીવાથી સર્વ પ્રકારના તાવ મટી જાય છે. એક વર્ષથી વધારે લાંબા સમયના જીર્ણ જવર પણ એટલી દવા પૂરી થયા પહેલાં એટલે ચાલીશ દિવસની અંદર મટી જાય છે.

તાવનો એ સારામાં સારો ઉપાય છે, અને અનુભવસિદ્ધ છે, પ્રયોગસિદ્ધ છે, અને પહેલી વાર પ્રસિદ્ધ થાય છે.

તાવનો એ નિર્દોષમાં નિર્દોષ ઉપાય છે. એથી કશી હાનિ થતી નથી. આરોગ્યવાન માનવી પણ એ ઉકાળો પીએ, તો તેથી વધારે નિરોગી અને વધારે સશક્ત થાય, તેમજ ભાદરવા માસમાં તાવની ઋતુ હોય છે ત્યારે આ સાથે ચાર વાત્ર વજનતી, ૦૧ તોલા ભાર એ ઔષધિ નાખી બધા કુટુંબીજનો પીએ, તો તાવ આવે નહિ; ઋતુ ગમે તેટલી બગડે છતાં એકેને તાવ આવે નહિ.

પરંતુ એટલી બધી ઔષધિ મેળવવી નાનાં ગામડાંઓમાં શક્ય નથી; ત્યારે થોડી ઔષધિથી પણ પૂરતું કામ થાય, તેટલા સારૂ એ ઔષધિનું લઘુ-નાનું સ્વરૂપ આ રહેલું.

૧ હરડાં શેર બેમાંથી દગિયા કાઢી નાખતાં આશરે એક શેર રહેશે; ઓછાં હોય તો પૂરાં કરવાં.

(૨) ગળો શેર એક, મળી શકે તો લીંબડાનું લેવું વધારે સારું.

(૩) કડુ શેર અરધો, એટલે વીસ રૂપિયાભાર.

(૪) સુંઠ શેર ૦૧, એટલે દસ રૂપિયાભાર.

(૫) સુખડ શેર ૦૧, એટલે દસ રૂપિયાભાર.

(૬) તજ શેર ૦૧, એટલે દસ રૂપિયાભાર.

(૭) લવીંગ શેર ૦૧, એટલે દસ રૂપિયાભાર.

(૮) પીપર શેર ૦૧, એટલે દસ રૂપિયાભાર.

(૯) પીપરીમૂળ શેર ૦૧, એટલે દસ રૂપિયાભાર. એ નવ ઔષધિ ચાર શેર થાય—

(૧૦) તેનાથી અરધું કરિયાતું, એટલે બશેર કરિયાતું.

એમ દસ ઔષધિને ખાંડી, કપડછાણ કરી, અકેક તોલા-ભાર એક રત્ન પાણીમાં ઉકાળી, પાંચ તોલા પાણી રહે ત્યારે ત્રણ તોલા ગોળ નાખી ગાળી પી જવાથી સર્વ પ્રકારના તાવ મટી જાય છે. આ પ્રયોગ પણ અનુભવસિદ્ધ છે, હુન્નરો પર વાપર્યો પછી પહેલી જ વાર પ્રસિદ્ધ થાય છે.

ગમે તેવા જીર્ણીવર પર પણ તે સંપૂર્ણ સફળ થાય છે, સર્વ પ્રકારના તાવ માટે એ રામબાણુ ઉપાય છે.

તાવ અને ઉધરસ લાલે ક્ષયના હોય, પણ તે પર પણ આયુર્વેદનો આ પ્રયોગ થોડી ઘણી અસર કર્યા વિના રહેતો નથી; પરંતુ સાધારણ તાવ કે ઉધરસ એનાથી સંપૂર્ણ મટી જાય છે, એ નિઃશંક છે. તાવ સાથે ઉધરસ તો દિવસ પછી રાત્રીની પેઠે અવશ્ય દોડી આવે છે, ત્યારે આ પ્રયોગ અવશ્ય ઉપયોગી થાય છે.

(૧) અગ્નિ (૨) અરકુસો (૩) અસરિયો (૪) આકડાનાં રવમંડાં કે ફૂલ (૫) કકુ (૬) કરિયાતું (૭) લીંબડાની અંતરછાત્ર (૮) લીંબડાની ગળા (૯) હરડે મોટી (૧૦) લીંડીપીપર—એ દસ ઔષધિ એકેક તોલાભાર લેવી. તેને ખાંડી, કપડછાણુ કરી, તેમાં ત્રણ વર્ષનો જૂનો ગોળ અથવા ત્રણ વર્ષનું જૂનું મધ દસ તોલા મિલાવી બની શકે તો મોટી ખરલમાં એસડ પહેર ઘૂંટવી, અને ન બની શકે તો પછી આડ પહેરથી તો ઓછી નહિ, એટલી વાર એ દવા ઘૂંટવી. પછી તેની એક એક વાત્રની ગોળી બનાવી દિવસમાં આઠથી સોળ ગોળી રોગીના બગાવળ પ્રમાણે આપવી, એમ આઠ દિવસ એ દવા આપવાથી ગમે તેવા તાવ અને ઉધરસ પર એ સંપૂર્ણ કાયદો કરે છે, છેવટે ક્ષયના તાવ—ઉધરસ હોય, તો તે પર પણ થોડી ઘણી અસર કર્યા વિના એ દવા રહેતી નથી, એ નિશંક છે. આ દવા પ્રયોગસિદ્ધ અને અનુભવસિદ્ધ છે, અને પહેલી જ વાર પ્રસિદ્ધ થાય છે.

આ દવા હકીમ સાહેબ અજગલબાને વાપરી છે, અને તે અનુભવસિદ્ધ હોવાનું જાહેર કરેલ છે. પિત્તપાપડાનાં લાલ ફેતરાં કાઢી નાખી પછી કરંજનાં મીંજ સાફ કરવાં. એ બન્ને ઔષધિ દસ દસ તોલાભાર લેવી. પછી તેમને ખાંડી કપડછાણુ કરી થોડા પાણી સાથે મોટી ખરલમાં ઓઠામાં ઓછી આડ પહેર ઘૂંટવી, પછી તેની એકેક વાલભાર ગોળીઓ બનાવવી. એ એકાંતરિયા, ત્રોજ્યા, મલેરિયા આદિ પર રામબાણુ ઉપાય છે. કવીનાઈનથી

વધારે અકસીર અને કાયદો કરનાર છે. તાવ હોય, કે ન હોય, ત્યારે બખ્ખે કલાકે એકાદ બખ્ખે ગોળી રોગીની સ્થિતિ અને બખાબખા ધ્યાનમાં રાખી અપાય છે. તાવ પર એ અકસીર ઔષધ છે. એની બનાવટમાં ઝાઝી ખટપટ કે મોટી મહેનત નથી.

ચોસઠ પહોર ઘૂટેલી દવાઓ શક્તિશાળી થાય છે, એટલે એ પ્રમાણમાં થોડી આપતાં કાયદો વધારે કરે છે. તેથી થોડા પ્રમાણમાં દવા આપવી, ગોળી નાની બનાવવી.

આઠ પહોર ઘૂટેલી દવાની એક વાલની ચણા લગભગની ગોળી બનાવવી, ત્યારે ચોસઠ પહોર ઘૂટેલી દવાની મગભાર પોણી રતીભાર એટલે એક વાલના ચોથા ભાગની ગોળીઓ બનાવવી. મોટી ગોળી દિવસમાં ચાર વાર આપવાથી કાયદો થાય છે, ત્યારે નાની ગોળી એટલી જ વાર આપવાથી એથી વધારે કાયદો કરે છે.

આ ચાર દવાઓ તાવ માટે બનાવી વેચનાર સહેજે દસ રૂપિયાની મૂડીમાંથી એક માસમાં રૂપિયા સો કમાય, એ નિઃશંક છે, એટલું જ નહિ પણ નિરાશાથી ઘેરાએલા અને જીવનમરણ વચ્ચે ગોથાં ખાતા માનવીઓને નિરોગી બનાવી પ્રતિ માસે એક હજાર આશીર્વાદ કમાય તે વળી જુદા!

વૈદકના ધંધામાં એકના દસ સ્વાભાવિક થાય છે, પણ લોભી વૈદો એકના હજાર કરવા લાલચાય છે. લોભને થોભ રાખ્યા વિના, રોગીની આર્થિક સ્થિતિ કે આસપાસના સંતોગો ધ્યાનમાં રાખ્યા વિના રોગીને લૂંટી લેવા અને ચૂસી લેવા મંડી જાય છે તે વૈદ ખરેખર જમથી પણ ભૂંડો છે, તેને યશને બદલે અપયશ વધારે મળે છે, સત્વર મળે છે, પરિણામે તે પોતે પણ ભૂંડે હાલે મરે છે અને છેવટે તેની અને તેના કુટુંબની દયાજનક સ્થિતિ થાય છે. એવાં દષ્ટાંતો ગામડે ગામડે અને શહેરે શહેરે અનેક હોય છે, સૌ એ જાણે છે.

લોભ એ પાપનું મૂળ છે પણ વૈદોનો લોભ તો નિઃસહાય અને નિરાધાર રોગીને, શારીરિક, માનસિક અને આર્થિક રીતે પાયમાલ

થએલા માનવીને તેની લાચાર અને નિર્ભય અવસ્થા સમયે, સહાય અને સહાનુભૂતિ આપવાના સમયે ત્રાસ અને અત્યાચારરૂપ થાય છે. એવો લોભી વૈદ જમથી ભૂંડો, કસામથી ભૂંડો, લૂંટારાથી ભૂંડો નથી?

વૈદનો ધંધો સવળા પાસા પડેલા જુગારીથી નફાકારક છે, એનો પૂરાવો દિવસે દિવસે વધતી જતી વૈદોની સંખ્યા આપતી નથી? છતાં લજ્જ એ ધંધામાં ઘણો અવકાશ છે. થોડે ઘણે અંશે પ્રત્યેક માનવીએ વૈદ થવાની જરૂર છે, અને જ્યાં સુધી પ્રત્યેક માનવી વૈદ થશે નહિ ત્યાં સુધી વૈદોનો અને રોગોનો ત્રાસ જશે નહિ.

ડૉ. લતીફ, M. A. M. T., M. P. C., Ph. D. (London)

પ્રમુખ: વિશ્વ આરોગ્ય મંદિર, અંજાર (કચ્છ)

અખરખ ભરમ

૧૦૦૦ પુટી તોલાની કિંમત રૂપિયા ૨૦)

વૈદોને તથા સામટી શેર બશેર લેનારાઓને પડતર કિંમતે એક તોલો રૂ. ૧૦-૦-૦માં આપશું. લખવાથી સંમ્પત્ત મફત મોકલશું.

સર્વવ્યાધિકર

લોહી સુધારી શક્તિ આપનાર હોમીઓપેથિક દવા, જે માથાના, કાનના, કમરના, હાંતના, સાંધાના, આંખના ગમે તે જતના દુખાવા માટે જાદુઈ અસર કરે છે. પડીકા એકની કિંમત રૂ. ૦-૪-૦.

બામ: સંમ્પલ શીશીની કિંમત રૂ. ૦-૪-૦.

નવરોજ ફીરોજશા • કાજમખાર ભરમ

વીંછીના ડંખની દવાઓ

વીંછીની વેદનાથી જે માણસ પીડાય છે, તે જ જાણે છે. આવી સ્થિતિએ તે માણસને વીંછીની વેદનાથી મુક્ત કરવો એ સજ્જન પુરુષનું કામ છે. માટે પ્રભુએ આપણને જે શક્તિ આપી છે, તેનો આપણાથી ઉપયોગ થાય તેટલો કરવો, અને બીજને કહીને કરાવવો.

વીંછીની દવા ઘણા પ્રકારની છે. તેમાંની થોડીક આ નીચે લખી છે:

દવા ૧

રવિવારના દિવસે અધેડાનાં મૂળ કાઢી લાવવાં અને રાખી મૂકવાં. જ્યારે જરૂર પડે ત્યારે વીંછીના ડંખ ઉપર તે મૂળ પથ્થર ઉપર પાણી નાખી ઘસવાં અને તેનો લેપ કરવો. આ ઉપાય અમે અજમાવી જોયો છે. તાત્કાલિક આરામ થાય છે.

દવા ૨

ખાખરાનાં બીજ કે જેને આપણે પીતપાપડો કે પલાશપાપડો કહીએ છીએ, તે પીતપાપડાનાં બીજ લઈ, ચિનાઈ માટીના પ્યાલામાં ભેગાં કરી, આકડાના દૂધ (છીર)માં ભીંજવવાં, અને છાયામાં સુકવવાં. સુકાયા બાદ ફરીથી આકડાના દૂધમાં (છીરમાં) ભીંજવવાં. આમ એકવીસ વખત કરવું. આ ક્રિયા ત્રણ ત્રણ દિવસને અંતરે કરવી પડે છે. ઉપર પ્રમાણે એકવીસ વખત પૂરા થયા પછી તે બીજને પથ્થર ઉપર વાટી તેની ગોળી વાગવી. ગોળી વાળતાં પાણીની જરૂર પડે તો પાણીને બદલે આકડાનું દૂધ વાપરવું. જરૂર પડે ત્યારે આ ગોળી આકડાનાં દૂધમાં ઘસી ડંખ ઉપર લેપ કરવો. વીંછીની વેદના શાંત થાય છે અને વેચવાથી પણ લાભ થાય છે.

દવા ૩

હડતાળ અને નવસાર સરખે વજને લઇ, પાણીમાં વાટી લેપ કરવો, અગર તેની ગોળા કરી રાખવી. જરૂર પડ્યે તે ગોળા હાથ ઉપર ચોપવી. વેદના તત્કાળ શાંત થાય છે.

શ્રી વીરજી કેશવજી પટેલ
રાણાકુંડોરણા (તાળે પોરબંદર)

દવા ૪

સફેદ દવા: સફેદ ફટકડી ૫ તોલા અને સાઇટ્રિક ઍસિડ ૧૧ તોલો. કાળી દવા: પરમેંગેટ ઍાફ પોટાશ ૬૧ તોલા. પ્રથમ ફટકડીને વાટીને વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ કરવું. પછી સાઇટ્રિક ઍસિડને વાટીને તેમાં ફટકડીનું ચૂર્ણ મિલાવી રાખવું.

ત્યારબાદ પરમેંગેટ ઍાફ પોટાશને વાટીને જુદો રાખવો. હવે સફેદ અને કાળા બે દવાઓનો ભૂકો તૈયાર થશે. તે બે નાની નાની શીશીઓમાં ભરવો. ફટકડીવાળો ભૂકો એક શીશીમાં ભરવો, અને બીજી નાની શીશીમાં પોટાશ પરમેંગેટનો ભૂકો ભરવો. હવે જે શીશીમાં ફટકડીનો અને સાઇટ્રિક ઍસિડનો ભૂકો ભર્યો હોય તેને સફેદ દવાનું લેખલ ચોટાડવું, અને જે શીશીમાં પરમેંગેટ ઍાફ પોટાશ ભર્યો હોય તે શીશી ઉપર કાળી દવાનું લેખલ ચોટાડવું.

આ ત્રણે દવાનું બધું ખર્ચ માત્ર દોઢ આનોજ થાય છે અને તેમાંથી સાડાચાર ડઝન નાની નાની શીશીઓ ભરાય છે. સાડાચાર ડઝન શીશીઓની કિંમત સાડાચાર આના પડે છે અને બે આના લેખલ, ખૂચ વગેરેના થાય છે. આમ દવા, શીશીઓ અને પેકિંગ વગેરેનું બધું ખર્ચ માત્ર આઠ આના થાય છે. હવે જે દરેક શીશી એક એક આને વેચીએ તો રૂપિયા ૨-૧૦-૦ ઊપજે. તેમાંથી ખર્ચના આઠ આના બાદ કરીએ તો ચોકબો નફો રૂપિયા ૨-૨-૦ રહે છે. આ દવાની શીશીઓ દરેક શહેરમાં એક એક આને ખુશીથી વેચાય છે.

જે જગ્યાએ વીંછીએ ડંખ માર્યો હોય તે જગ્યાએ પ્રથમ સફેદ દવા તલ જેટલી જરાક મૂકવી અને તેના ઉપર તેટલીજ કાળી દવા મૂકવી, પછી તેના પર પાણીનું એક ટીપું મૂકવું. તેથી દવા ખદખદીને ફરફોલો ઊપડીને વીંછીના ડંખનું ઝેર બાળી નાખશે. આટલું ધ્યાનમાં રાખવું કે દવા બીજી જગ્યાએ મૂકાય નહિ.

શ્રી ચંપકલાલ લાલચંદ્ર ઝવેરી મોખડકાકર

ભરત-શીવણકળાનું સ્ત્રી ઉપયોગી ઉત્તમ પુસ્તક કળાસંગ્રહ-આર્ટ આલ્બમ

કર્તા 'પરવીઝ'

(જામનગરનાં નામદાર મહારાણી સાહેબની પ્રસ્તાવના સહિત)

લગભગ ૨૦૦ પાનાં : ૧૦૦ ચિત્રો

પાને પાને ચિત્રો, લીટીએ લીટીએ કળા, શબ્દે શબ્દે શિક્ષણ

કિંમત પાકું પાકું રૂ. ૨૫ કાચું પાકું રૂ. ૨. (પોસ્ટેજ જુદું)

'ઝરીન' કૃત રસીલી નવલકથા

અંગ્રેજી સંસારનું રસિક ચિત્ર

અમર આશા

ભાગ ૧-૨

૮૩૦ પાનાં છતાં કિંમત માત્ર ૩ રૂપિયા (પોસ્ટેજ જુદું)

લખો. મીરઝાં ખુશરો અન્ડ કંપની. પ્રકાશ પ્રિન્ટીંગ પ્રેસ જામનગર

અકસીર દવાઓ

દાદરની દવા

મેથીલેટડ સ્પિરિટ ૧ રતલ, પોટાશ આયોડાઇડ ૦.૧૧ ઔસ, આયોડીન ૦.૧૧ ઔસ, કલોરલ હાઇડ્રેસ ૦.૧૧ ઔસ, કાર્બોલિક એસિડ ૦.૧૧ ઔસ.

એક શીશામાં મેથીલેટડ સ્પિરિટ નાખી તેમાં ઉપરની ચારે દવાઓ ઉપર જળાવેલા વજન પ્રમાણે લખને નાખવી. પછી શીશાને ખૂબ મારી ખૂબ હલાવવો અને તેને કંટલોક વખત રહેવા દેવો. જ્યારે બધી દવાઓ સ્પિરિટમાં ઓગળી જાય અને એકસરખું પ્રવાહી થઈ જાય ત્યારે તે દવા તૈયાર થઈ સમજવી. આ અકસીર દવાને દરરોજ બે વખત દાદર ઉપર સળી ઉપર વીંટાળેલા રૂના પુંમડા વડે લગાડવાથી આ દવાથી ગમે તેવી જૂની દાદર પણ આઠ દહાડામાં જ જડમૂળથી નાખૂદ થઈ જાય છે. એવી અકસીર આ દવા છે.

શ્રી હરિલાલ અરજણ વેગડ

સર્વ રોગહર ક્ષાર

ભોરીંગણી, આકડો અને અવાડો એ ત્રણે વનસ્પતિઓના છાંડને મૂળ સહિત ઉખેડી લાવી ઢાયામાં સૂકવવા. બરાબર સૂકાઈ જાય ત્યારે તેઓને બરાબર સાફ કરીને કોત્રસા બાળવાની સઘડીમાં ખુદલી જગામાં બાળવા. બરાબર બળી જાય ત્યારે દેવતાને તવેચાથી ઉથલાવવો તેથી તે બરાબર પ્રજળીને તેની સફેદ રાખ થશે. તે રાખને તેનાથી સોળગણા પાણીમાં નાખીને રવાચાથી ઢાશની જેમ ખૂબ વલોવીને તેને સ્થિર રહેવા દેવું. જ્યારે ડોળ બધો વાસણને તળીએ

જેસી જન્ય અને ઉપર ચોકખું પાણી નીતરી આવે ત્યારે તે પાણી લોખંડની કડાઈમાં ગાળી લેવું. પછી તે કડાઈને ચૂલે ચડાવી નીચે યજ્ઞતું કરી પાણીને બાળી નાખવું. એટલે કડાઈને તળીએ રાખોડી રંગનો ક્ષાર જામશે. તે ક્ષારને ઉખેડી લઈને ખરલમાં ઘૂંટીને એક શીશીમાં ભરી રાખવો.

આ ક્ષાર મોટા માણસને દિવસમાં ત્રણ વખત એક એક વાત્ર ચોકખા મધ સાથે આપવાથી દમ, ઉધરસ, શ્વાસ, શરદી, કફ, વાયુ, આપચો અને પેટના તમામ જનતના દુખાવામાં પણ ફાયદો કરે છે. બાળકોને ઉંમર પ્રમાણે ૧ રતી કે બા રતી આપી શકાય છે.

ચોકખું મધ ન મળી શકે તો પાણી સાથે લઈને ઉપર દૂધ પીવું. આ ક્ષારના નિત્ય સેવનથી તાવ, અશક્તિ વગેરે જૂના રોગોમાં પણ ફાયદો થાય છે. ખાસ કરીને પેટનાં દર્દો અને કફના રોગોમાં ખૂબ ફાયદો કરે છે.

શ્રી વીશનજી બીમજી ટાંક

બીજેરાનું ચૂર્ણ

આંબાડગદર, એલચી, જવંત્રી, લવીંગ, મરી, સૌવા, અજમે, મેથી, હીંગ, ખસખસ, વરિયાળી, હીમજ, મીઠિયાવળ, મીઠું, સિંધા-લૂણ, બીડલવણ, ગરમાળો, પીપર, તજ, સુંઠ અને ઇંદ્રજવઃ આ તમામ ચીજો દરેક એકેક તોલો લઈ, બારીક ચૂર્ણ કરી પાકા બીજેરાને ચીરીને ભરી દેવું. પછી બીજેરાને દોરીથી બરાબર બંધ કરી, છીંકામાં રાખી સૂકાવા દેવું. જ્યારે બરાબર સૂકાઈ જાય ત્યારે તેનું ચૂર્ણ કરી જમ્યા પછી તોલો બા દંડા પાણી સાથે લેવાથી પેટનાં સદાગાં દર્દો મટે છે.

શ્રી મોહનલાલ વીશનજી ભટ્ટ

ખાંસીની ગોળીઓ

સુંઠ, મરી, લોંડીપીપર, લવીંગ અને આકડાનાં ફૂલનાં રવાયડાં

એ પાંચ ચીજ સમભાગે લેવી અને હળદર એ સર્વ ચીજોના ત્રીજા ભાગની લેવી. પછી સર્વ વસ્તુઓનું વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ કરી મધ અથવા ગોળ સાથે ચણા જેવડી ગોળીઓ કરવી.

એક એક ગોળી દિવસમાં ત્રણ વખત મોંમાં રાખવાથી ગમે તેવી ઉધરસ જે દિવસમાં મટી જશે, અને હમેશાં ઉપયોગ કરવાથી દમવાળાને પણ ફાયદો થશે.

શ્રી અમૃતલાલ મહાશંકર મહેતા

અકસીર ઉકાળો

સંયળ ૩ તોલા, કટુ ૩ તોલા, કરીયાતું ૩ તોલા, મરી ૫ તોલા, વરિયાળી ૦૧ શેર, દ્રાક્ષ કાળો ૦૧ શેર, ખીપળીમૂળ ૨ તોલા, ઈંદ્રજીવ ૨ તોલા, કાકય ૨ તોલા, મીંઠીઆવળ ૨ તોલા, સુંક ૨ તોલા, ગળો ૨ તોલા, લીંમડાની અંતરજાલ ૨ તોલા, તજ ૫ તોલા, લવીંગ ૫ તોલા, ધાણુ ૦૧ શેર, હીમજ ૩ તોલા, મામેજો ૨ તોલા, અંનં જરખુઆરો ૨ તોલા.

ઉપરની ચીજોમાંથી કાળી દ્રાક્ષ, ગળો અને લીમડાની અંતરજાલ સિવાય બાકીની વસ્તુઓનું ઝીણું ચૂર્ણ કરવું. ગળો અને અંતરજાલના ઝીણા કટકા કરવા અને દ્રાક્ષ આખી જ નાખી ૨૪ શેર પાણીમાં બધું ઉકાળવું. આ બધું કોરા હાંડલામાં ઝીણું તાપે ઉકાળવું. અને ૩ શેર પાણી રહે ત્યારે ઉતારીને ગાળી લઈ, એક શીશીમાં ભરી લેવું. દરરોજ સવારે તથા સાંજે એકએક ચમચી લેવી. સવારમાં જમ્યા પહેલાં ૧ કલાકે લેવું અને સાંજે જમ્યા પછી ૧ કલાકે લેવું.

આ ઉકાળો બદ્ધજમ્બી, લાંબા વખતનો જૂનો તાવ, લોહીનો બગાડ, અશક્તિ અને વા ઉપર અનુભવસિદ્ધ અકસીર છે.

શ્રી કલ્યાણજી મૂળજી સેની

દેશી ટિંકચર આયોડિન

આપણા દેશમાં અમૂલ્ય કિમતી વનસ્પતિઓ થાય છે. જતાં

પણ આપણે કેટલીયે વસ્તુઓ માટે પરદેશો ઉપર ધણો આધાર રાખીએ છીએ, કેમકે આપણને વનસ્પતિઓના અજબ ગુણો ઉપર પૂરતી શ્રદ્ધા નથી તેમજ પરદેશી સુંદર પેકિંગ બોર્ડ ખરીદવા લગભગ જમએ છીએ. આપણી દેશી વનસ્પતિઓમાંથી ટિકચર આયોડિન જેવી દવા બને છે. તેની બનાવટ સાદી અને સસ્તી છે.

આંગાહાદર ૫ તોલા, મેંદાલકડી ૫ તોલા, લોધર ૨૫ તોલા, કપુર ૨૫ તોલા, કટકડી ૨૫ તોલા, સુંદ ૧ તોલા, સાજી-ખાર ૨ તોલા, રેવંચીની લાકડી ૨૫ તોલા, હીરાબોળ ૨૫ તોલા, મેથાલેટેડ સ્પિરિટ ૨ શીશા.

દરેક વસ્તુને ખાંડીને સહજ જાડો ભૂકો કરવો. પછી તેને સ્પિરિટમાં નાખી એક મોટા શીશામાં રેડી તેનું મોટું બંધ કરવું અને એક અઢવાડીયા સુધી તડકે રાખવું. આ શીશાને દરરોજ એક બે વખત હલાવવો અને પછી આ દવાને ફિલ્ટર પેપરથી ગાળી લેવી.

આ દવા પાંચથી છ આને રતલ પડે છે; અને એક રતલમાં અર્ધા ઔંસની લગભગ ત્રણ ડઝન શીશીઓ ભરાય છે. શીશીઓ ત્રણ ડઝનની કિંમત ૬ આના, દવાની કિંમતના ૫ આના અને લેબલનો ૧ આનો ગણીએ તો ૧૨ આનામાં ત્રણ ડઝન શીશીઓ આ દવાની થાય છે. જો એક રૂપિયે ડઝન શીશીઓ વેચીએ તો પડતર કિંમતના ચાર આના બાદ જતાં એક ડઝન શીશી પાછળ બાર આના ચોકળો નફો રહે છે. એટલે કે એક શીશી પાછળ એક આનો ચોકળો નફો મળે છે. આ દવા સોજે, અચાનક વાગવું, શરીરના કોઈ ભાગનું મરડાવું વગેરે ઉપર ટિકચર આયોડિનની જેમ લગાડી શકાય છે અને ટિકચર આયોડિનની જેવો જ ફાયદો કરે છે.

આ દવા મોંમાં જાય નહિ તેની કાળજી રાખવી.

પ્રજીહર મલમ

ગોદાર ૬ તોલા, રાજ ૬ તોલા, રૂમીમસ્તકી ૬ તોલા, પીણ

મીણુ ૧૨ તોલા, તલનું તેલ ૨૪ તોલા, મોરથુથુ ૨૫ તોલા, સિંદૂર ૬ તોલા. પ્રથમ બોદાર, રાગ અને રૂમીમસ્તકીને ખારીક વાટવું. પછી મીણુના ટુકડા કરી તલના તેલમાં નાખી ધીમે તાપે ગરમ કરવું. એકરસ થાય એટલે ઉતારી લઘ કપડાથી ગાળી લેવું. પછી તેમાં બોદાર, રાગ અને રૂમીમસ્તકીનો ભૂકો નાખી ખૂબ હલાવવું. હરે ત્યારે બાર વખત ચોકખા પાણીથી ધોવું. પછી તેમાંથી પાણી કાઢી નાખવું અને મોરથુથાને કુલાવી, ઝીણું વાટીને તેની ભૂકી તેમાં નાખવી, અને સિંદૂર પણ નાખી દેવો. પછી તેને ખૂબ મિલાવવું જેથી મલમ લીલા રંગનો થઈ જશે.

આવી રીતે તૈયાર થએલો મલમ પાંચ પાંચ તોલાની ડબીઓ કે પેચવાળા ઢાંકણાની ખામ જેવી શીશીઓમાં ભરી ઉપર સુંદર લેખત લગાવી બજારમાં વેચવાથી આઠ આઠ આને એક એક શીશી વેચાશે. આવા મલમની લગભગ અગીઆર ડબીઓ કે શીશીઓ ભરાશે, અને તેનું ખર્ચ મલમનું જ લગભગ ૧૦ આના થશે.

આ બનાવટનો રંગ દેખાવમાં ઘેરો લીલો થશે. આ બનાવટને સાધારણ ગાળી કાઢી નાખશે નહિ. તે ગુણમાં મોંઘા ઑઈન્ટમેન્ટથી થે ઉત્તમ છે. તેની ખાતરી કરવા ભક્ષામણુ છે.

આ મલમ ગૂમડાં, આંદાં, ઘારાં, ખૂટનું ડંખવું, ઘા થવો વગેરે દરેક પ્રકારના ચામડીના રોગો ઉપર અકસીર છે. આ મલમ સેંકડો દર્દીઓ ઉપર અજમાવેલ સારો પણ ગુણકારી મલમ છે.

શ્રી ચંપકલાલ લાલચંદ ઝવેરી મોખડકાકર

ઉધરસની અકસીર દવા

એક શંખ ઘોઘને ચોકખો કરવો. કાઢી ૫ તોલા ઘોઘ ચોકખી કરવી. અને ગંધકનાં ફૂલ ૨૫ તોલા ત્રિફાલતી દવાવાળાને લાંથી હાવવાં. પછી તે ત્રણે વસ્તુઓને એક માટીની હાંડલીમાં નાખી તેમાં કુંવારનાં પાનનો થોડો રસ નાખી હાંડલીનું મ્હોં કપડામાંથી બંધ કરી, પાંચ શેર ક્રોયલામાં હાંડલી મૂકી આંચ આપવી. બધું બરાબર હરી જાય ત્યારે હાંડલીમાંથી બધી વસ્તુઓ કાઢી તેને વાટીને એક

શીશીમાં ભરી રાખવું. તે ચૂર્ણ વાથી વા વાલ નાગરવેલના પાનમાં ખાવા આપવાથી સૂકી ઉધરસવાળાનો કફ છૂટી ઉધરસ નરમ પડે છે. આ મારો વર્ષોથી અનુભવેલો ઉપાય છે.

શ્રી નવરોજી ફીરોજશા

બાળકૃમિ ગોળીઓ

નાનાં નાનાં બાળકોને પેટમાં ઘણી વખત કૃમિ થઈ આવે છે, કેમકે તેઓ મીઠી વસ્તુઓ ખાવાનાં બહુ શોખીન હોય છે.

ગાંધી અને વૈદ્ય લોકો જે આ ગોળીઓ બનાવીને એક એક ગોળી એક આને વેચે તો સારો નફો મેળવી શકે તેમ છે.

ઐળીઓ ૧ તોલો, ફીડામારી ૧ તોલો, ઈંદ્રજવ ૧ તોલો, હીંગ વા તોલો, અતિવિપની કળી ૧ તોલો, પીતપાપડો ૧ તોલો, અક્કલ દરે ૧ તોલો, નવસાર ૧ તોલો, પપીતા ૧ તોલો, કાળીજીરી (કડવું જીરું) ૧ તોલો, કરીયાતાનાં પાન ૧ તોલો, કડુ ૧ તોલો, કપુર વા તોલો.

ઉપર જણાવેલ ગંધી વસ્તુઓ લઈ તેને સાફ કરી જુદી જુદી ખાંડીને કપડાથી આળી લેવી. પછી તેને એકત્ર કરી, એકબું ગંધ નાખી ઘૂંટીને ગોળીઓ વાળવી. દરેક ગોળી ચણા જેવડી વાળવાથી લગભગ ૨૫૦થી ૩૦૦ ગોળીઓ તૈયાર થશે.

ત્રણ વર્ષનાં બાળકને એક ચમચો પાણીમાં ગોળીનો આદમો ભાગ ધસીને તે પાણી પાઈ દેવું. દસ વર્ષ સુધીનાં બચ્ચાંને વા ગોળી ઘોઈને પાવી, અને દસ વર્ષથી ઉપરનાં બચ્ચાંઓને માટે વા ગોળી પાણીમાં ઘોળીને પાવી.

નાનાં બચ્ચાંઓને એ આપવાથી કૃમિ મરીને નીકળી જાય છે. તેમજ દરરોજ સવારમાં પાવાથી બાળકને કોઈ જાતનો રોગ થતો નથી.

આ ગોળીઓ ઝેરી છે, માટે તે સાચવીને રાખવી. અને તે ચીનાઈ માટી, કાચ કે એલ્યુમીનિયમના વાસણમાં આપવી.

શ્રી બાબુ પી. મહેતા

કાલેરા માટે અકસીર અર્ક

ખાસી કુંવારનો ગર્ભ એક રતલ, આદુનો રસ એક રતલ, મદેદ કુંગળીનો રસ એક રતલ, લસણનો રસ એક રતલ, ચોકખું મધ એક રતલ એ દરેકનો રસ સાથે મેળવી તે દવા ચીનાઈ માટીની બરણીમાં નાખવી અને તેમાં વાવડોંગ, અજમો, સુંક, મરી, પીપર, ધાણા, શેકેલી લીંગ એ દરેક વસ્તુનો અરધો અરધો તોલો ભૂકો નાખી, તે બરણીને કપડામાટી કરી જમીનમાં પંદર દિવસ દાટી મૂકવી. પછી તે કાઢીને અંદરનું પ્રવાહી કપડાથી બીજી સાફ બરણીમાં ગાળી લઈ તેના મોઢા ઉપર એક કપડું બાંધી અરધું દાંકણું દાંકી રાખવું. આવી રીતે દાંકી રાખવાથી આઠથી દસ દિવસ પછી તે ઉઘાડીને જોવાથી પ્રવાહી ઉપર જાડું પડ અંધાએડું લશે. તે કાઢી નાખી પાંચું રહેવા દેવું. વળી આઠ દસ દિવસ પછી જે પાતળું પડ કે છારી હોય તે કાઢી નાખવી. આમ જે ત્રણ વખતમાં જ્યાં સુધી છારી થાય ત્યાં સુધી તેને કાઢી નાખવી. જ્યારે બિંદુકુત્ત છારી કે પડ અંધાય નહિ ત્યારે તે પ્રવાહીને ગાળીને આટલીઓમાં ભરી રાખવું.

દવા લેવાનું પ્રમાણ

મોઢાંને અરધાથી જે ડ્રામ (ચમચી) દિવસમાં જેથી ચાર વખત અગર જરૂરત મુજબ દેવું. બાળકોને એક થી દસ ટીપાં ધાવણ કે મધ સાથે આપવાં.

લસણમાંથી રસ ચેત્ર માસમાં જ્યારે તે તાઝું જ જમીનમાંથી ખોદવામાં આવે છે ત્યારે જ કાઢવાથી સારા પ્રમાણમાં નીકળે છે. ત્યાર પછી લસણમાંથી રસ બરાબર ન નીકળે તો ઉકાળાને ટુંક કરેલું પાણી અરધો રતલ લઈ તેમાં લસણની છોલેલી કળીએ નાખી વાટીને એકરસ કરી કપડાંથી ગાળી લેવું.

આ અર્ક પેટનાં લગભગ અઘાં દર્દો—વાયુગોળો (ગુદમ), બરોળ, કમરીની ગાંઠ, ચૂંક, કોલેરા, અચ્છર્ણ વગેરે રોગોમાં ખાસ ગુણકારી છે. વધારામાં ગમે તેવા સખ્ત કોલેરામાં માત્રાનું પ્રમાણ ક્યારેક આપવાથી તરતજ અસર કરે છે, આ સાધારણ દેખાતી દવાનો જન-સમાજ પોતાને હાથે બનાવી ઉપયોગ કરે ને તે દવામાં રહેલ ગુણનો અમત્કારિક અનુભવ કરી પૈસાની બરબાદીમાંથી બચે. આ એકજ દવા ઘરમાં બનાવી રાખવાથી ઘણી વખત ઘણા રોગના હુમલાથી રક્ષણ મળે છે. હું આજે આદ વર્ષ થયાં આ દવા બનાવી વાપરું છું ને હજી તેમાં નિરાશા મળી નથી.

વૈદ શ્રી પુરુષોત્તમ નાનજી યાદવ
આયુર્વેદશાસ્ત્રી વૈદરત્ન, મંત્રીશ્રી કચ્છ વૈદ મંડળ:
પ્રો. યાદવ આયુર્વેદ કાર્મસી, અંજાર (કચ્છ)

મુંબાઈ ઇલાકાના કેળવણી ખાતાએ મંજૂર કરેલું	
વાર્ષિક લવાજમ	જાહેર સંસ્થા
રૂ. ૨-૮-૦	રૂ. ૨-૦-૦
કિ સા ન	
(ખેતીવાડીનું માસિક)	

- * ‘કિસાન’ માસિક પ્રગતિમાન વંડોદરા રાજ્યમાં દરેક જગ્યાએ વંચાય છે
- * ‘કિસાન’નો સારા થે ગુજરાત કાઠિયાવાડમાં સારો ફેલાવો છે
- * ‘કિસાન’ માસિકમાં ખેતી-વિષયક મનનીય લેખો આવે છે
- * ‘કિસાન’ માસિકમાં કિસાન જનશક્તિના સમાચારો આવે છે
- * ‘કિસાન’માં વેપાર સમાચાર, શાકભાજી અને ફળ વગેરેના ભાવો આપવામાં આવે છે
- * ‘કિસાન’ના આજે જ ગ્રાહક બનો

જરાયત અને ખાગાયતના ગુજરાતી, હિન્દી, મરાઠી વ. પુસ્તકો માટે લખાયા મલ્લો: આર. રાયની કંપની પબ્લીશર્સ અને કમિશન એજન્ટ્સ
૨૦૮, ૧૦, ખેતવાડી મેઘનરોડ, મુંબાઈ-૪

એક અદ્ભુત પ્રકાશન

ગૌમાતા અને માતૃભૂમિના ભક્તોને અમૂલ્ય તક
ગૌમાતાનાં રક્ષણ, પાલન અને સંવર્ધન દ્વારા

માતૃભૂમિની સેવા કરવા માટે
જરૂર વાંચો ! આજે જ મંગાવો !

ROMANCE OF THE COW

અદ્ભુત કામધેનુ

લેખક: ડાહ્યાભાઈ એચ જી. બી. એચ.

વિવિધ વિષયો, સુંદર ચિત્રો, બોધક નકશાઓ, અનેક દાખલા
દર્શાવે અને આંકડાઓથી ભરપૂર

ગોરક્ષાને લગતી સર્વાંગી માહિતી આપતું
પહેલું પ્રકાશન

ગોરક્ષાને લગતા આધારવાળા ઉપયોગી સાહિત્યની જોડપૂરી પાડશે
દરેક સંસ્થાન, સંસ્થાઓ, સરકારી ખાતાઓ, લાયબ્રેરીઓ, નિશાળો
અને દરેક ગોમુક્તને ઘેરેઘેર આ અપૂર્વ પુસ્તક હોવું જોઈએ.

સુંદર છપાઈ : પાકું પૂકું કિંમત રૂ. ૫) ટપાલ ખર્ચ જુદું.

અમૂલ્ય તક

શ્રી ગોઆસ ગોજીવનદાન મંડળને કસાઈને હાથ જતી
ગાયેને છોડાવવા માટે રૂ. ૧૦૦)ની મદદ કરનારને આ અદ્ભુત
પ્રકાશન ભેટ આપવામાં આવશે.

મદદ મોકલવાનું તથા પુસ્તક મેળવવાનું ઠેકાણું:

શ્રી ગોઆસ ગોજીવનદાન મંડળ ૨૨૮ - શરદા જગ્ગર - મુંબઈ નં. ૨

અધ્યાત્મ શક્તિનો મહાન ચમત્કાર

સર્વે પ્રકારનાં સાંસારિક શારીરિક અને માનસિક દુઃખો અને દર્દો આ અલૌકિક વિદ્યાથી દૂર કરી શકાય છે. અને તેથી સુખ, શાંતિ અને આરોગ્ય મેળવી શકાય છે.

તરેહવાર અનેક દર્દીઓ જેઓને વર્ષો સુધી સારા સારા ડોક્ટરો, વૈદ્યો અને હકીમોના હલાળો કરી હજારો રૂપીઆ ખર્ચવા છતાં લાભ થયેલ નહિ તેવા અસાધ્ય દર્દીઓ પણ ઈશ્વરકૃપાથી અમારા હલાળથી પૂર્ણ તંદુરસ્ત થયા છે અને સુખમય જીવન જીવે છે, તેવાં અનેક પ્રમાણપત્રો ગવર્નમેન્ટ ડોક્ટરો, વૈદ્યો, પબ્લીક આફિસરો અને સંભાવિત ગૃહસ્થાનો અમારી પાસે મોજુદ છે.

આપની કોઈપણ બિમારી કે અન્ય કોઈપણ જાતની તકલિફ માટે જરૂરી સલાહ લઈ આપનું જીવન સુખ અને શાંતિમય બનાવો.

આધ્યાત્મિક મંડલ ઉજ્જૈન જેમાં માનસિકશક્તિ, આધ્યાત્મિકશક્તિ, અને પ્રાકૃતિક ચિકિત્સાદ્વારા હલાળ કરવામાં આવે છે; તે પ્રમાણે જ તેની શાખાઓમાં, જે હિંદુસ્તાનમાં ઠેક ઠેકાણે તથા નેપાલ, બર્મા, આફ્રિકા વગેરેમાં જેની રૂપ શાખાઓ છે, તેના સંચાલક ડૉ. દુર્ગાશંકરજી નાગરલંબે છે, કે તેઓના કાર્યાલયમાં ગ્વાલ્લીઅર સ્ટેટ કાઉન્સીલના એજ્યુકેશનલ મિનિસ્ટર રા. સા. એલ. બી. મુલે બી. એ., ફીનાન્સ મિનિસ્ટર દી. બ. જે. સી. આસાના સાહેબ બી.એ.એલ એલ. બી. તથા ટ્રેડ મેમ્બર બાપુ-રાવ સાહેબ પત્રાર, અન્ય સભાસદો સાથે હાજર હતા ત્યારે પ્રોફેસર પ્રભાશંકરજી શર્માના પ્રયોગો થયેલ; હૃદય અને નાડીઓના ધબકારા બંધ કરવા, જાગૃતા પ્રયોગો, માનસિક ઉપચાર, અને મેસમેરીઝમથી દર્દો મટાડવા વગેરે કરી શકે છે.

ડૉ. બી. એન સુક્સેના, કેપ્ટન આર્ચ. એમ. એસ. સિવિલસર્જન યુ. બી. ગવર્નમેન્ટ લખે છે: પ્રો. પ્રભાશંકરજી માનસિક ઉપચારવિદ્યામાં ઘણું સાફ જ્ઞાન ધરાવે છે. માનસિક દર્દોના ઉપચાર બહુ જ ફતેહમંદીથી કરતા ત્રણ અઠવાડિયાં સુધી મેં તેમને જોયા છે. તેઓ આ વિદ્યાની બાબતમાં ઘણું જ ઉપયોગી કામ કરે છે, વગેરે.

ડૉ. હમિયાશંકર વસાવડા-રીટાયર્ડ ગવર્નમેન્ટ પેન્શનર લખે છે: જ્યોત્સ્નાને ડૉક્ટરોની દવાઓથી કાયદો ન થયો હોય તેવાં દર્દીઓને તેઓની સારવારથી સારાં થતાં મેં જોયાં છે. તેઓનું મનોબળ બહુ પ્રબળ છે. આકરા કેરો હાથ પાણી પોતાની સત્તા જમાવી સારા કરી શકે છે. મારા જમાઈની માનસિક સ્થિતિ બગડી ગયેલ તેને તેઓની ટ્રીટમેન્ટથી સારો કાયદો થયો છે, વગેરે.

રા. બ. સર સરપચંદ હુકમીચંદજીના મુનીમ અને ઓનરરી સેકન્ડ ક્લાસ મેજિસ્ટ્રેટ સાહેબ લખે છે, કે મારી પુત્રવધૂ જ્યારે વીસ કલાક સુધી બેઢોશ હતી ત્યારે ડૉક્ટરોની મહેનત ફાકટ ગયેલી ને હાત્ત ત ચિંતા-જનક હતી, ત્યારે પ્રભાશંકરજીએ ૧૫ મિનિટમાં શુદ્ધિમાં આણી. જરાક દૂધ પાણી હજમ કરી શકતી નહિ તેને ૧૫ રોજમાં પૂર્ણ તંદુરસ્ત બનાવી છે.

પત્રવ્યવહાર માટે એક આનાની પોસ્ટની ટિકીટ બીડવી.

પ્રોફેસર પ્રભાકર ડી. શર્મા M.B.P.C., P.S.D. (America)
હીપ્નોડીસ્ટ ઍન્ડ ડૉક્ટર ઍન્ડ સાઇકોલોજ. આગર રોડ ઉજ્જૈન C. I.

મફત સલાહ

વિશ્વ આરોગ્ય મંદિરના મફત સભ્ય બનો, અને ટપાલ આદિ ખર્ચ સારૂ બે આનાની ટિકીટો બીડી ગમે તે રોગ વિષે મફત સલાહ મેળવો.

આરામ પછી દામ

ડૉક્ટર, વૈદ, હકીમ બધાથી નિરાશ થયા હો તો ટપાલ આદિ ખર્ચ સારૂ આઠ આનાની ટિકીટો મોકલી એક માસની દવા મંગાવો;
આરામ પછી રૂપયા પંદર મોકલવા પડશે.

સો દવા એક હવા

જીવનની આશા શા માટે છોડી દીધી છે? લાખો નિરાશામાં ફરતી ઇલાજ અમર આશા સમાન છે. આપને માટે દસ દગ્ગર પિયા ખર્ચો સેનેટારિયમ બંધાવેલ તૈયાર છે. વધુ માટે પૂછાવો:

ડૉ. લતીફ, એમ.એ.એમ.ટી., એમ.બી.સી., બી.એચ.ડી.,

પ્રમુખ : વિશ્વ આરોગ્ય મંદિર - અંજાર (કચ્છ)

વેપારીઓ ને વૈદ્યો માટે અગત્યની સૂચના

જો આપે આપનું નામ અથવા વસ્તુ ઓલ ઇડીઆ સરકારમાં રજીસ્ટર્ડ કે પેટન્ટ ન કરાવ્યાં હોય તો ધંધાના રક્ષણ માટે અવશ્ય કરાવવાં જોઈએ. તેથી નિર્ભયતાથી ધંધો કરી શકાય છે. અમે વેપારીઓની સરળતા માટે થોડા ખર્ચે ઘેરબેઠાં દરેક જાતની રજીસ્ટ્રી અને નામો, ટ્રેડમાર્ક, લેઅલો, ફર્મ, કમ્પની, વગેરે રજીસ્ટર કરાવી આપીએ છીએ. ઓલ ઇડીઆ માટે પ્રાન્તીય રજીસ્ટ્રી કામમાં આવતી નથી તે ધ્યાનમાં રાખવું.

બીજી બાબત

દરેક જાતના વેપારીઓને વસ્તુઓનાં વિવિધ રંગનાં આકર્ષક લેઅલો તથા પેટન્ટ દવાઓનાં લેઅલો ઓછા ખર્ચે અમારી મારફતે તૈયાર મળે છે. સંમ્પલ માટે ૦-૪-૦ આનાની ટિકીટ બીડો.

ત્રીજી બાબત

વેપારી બાબતોનું જ્ઞાન મેળવવા, હુન્નર ઉદ્યોગ સંબંધી નૂતન શોધ તથા ફોર્મ્યુલાનું સાયન્સ, કેમિસ્ટ્રી તથા વેદાર્થુવેદનો ઘેર બેઠાં લાભ મેળવવા માટે વિશ્વવિજ્ઞાન માસિકના ગ્રાહક બનો. વાર્ષિક લવાજમ ભેટ સાથે રૂ. ૧-૦-૦

ચોથી બાબત

અમારી સંસ્થા મારફત ક્ષારો, સત્ત્વો, દેશી ટિન્કચરો (extracts) અને દેશી ઇન્જેકશનો તૈયાર કરી મોકલવામાં આવે છે.

પાંચમી બાબત

વેપારીઓની સરળતા ખાતર અમે હિંદી, ગુજરાતી, અંગ્રેજી, દક્ષિણી, ઉર્દુ વગેરે દરેક જાતનું છાપકામ ઘેરબેઠાં થોડાં ખર્ચે કરી આપીએ છીએ છાપકામના સંમ્પલ સાથે લખો:—

મેનેજર : આદર્શ સમાજ • શાહપુર અમદાવાદ

વધુ વિગત માટે પોસ્ટની એક આનાની ટિકીટ બીડો.

વડોદરા રાજ્યનાં પુસ્તકાલયો અને મુંબઈ ઈલાકાના સરકારી
કેળવણીખાતાએ મંજૂર કરેલું

સુવાસ

ગુજરાતનું એક અજોડ માસિક

પ્રગતિ-રસવાંછુઓના પત્ર તરીકે તે વિખ્યાત બન્યું છે; તેનો દરેક
અંક સચિત્ર અને ગુજરાતના પ્રથમ પંક્તિના લેખકોના લેખોથી અલંકૃત
હોય છે; ગુજરાત અને હિંદનાં જાણીતાં વર્તમાનપત્રોએ તેને હર્ષભર
વધાવી લીધું છે; વિવેચનમાં તેણે નવી ભાત પાડી છે; રસિક અને હળવી
ભાષામાં તે તત્ત્વજ્ઞાન અને અર્થશાસ્ત્રના પાણુ પાઠ શીખવે છે; તેના ગદ્યમાં
પણ ઝળકતી કવિતાની સાક્ષરશિરોમણીઓએ પ્રશંસા કરી છે; તેનું ચરિત્રા-
લેખન સચોટ અને નવી ભાતનું ગણાયું છે.

એક જ અભિપ્રાય : 'સુવાસે પોતાની ઉચ્ચકોટિ હજી સુધી જાળવી
રાખી છે. તેના અગ્રલેખો ખરેખર ચિંતનશીલ ને કાવ્યતત્ત્વથી ભરેલા હોય છે.'

શ્રી રમણલાલ વસંતલાલ દેસાઈ

ગુજરાતના અનેક વિદ્વાન સાક્ષરોના સહકારથી પ્રગટ થતા આ પત્રનું
વાર્ષિક લવાજમ ભેટ અને ટપાલખર્ચ સાથે રૂ. ૩-૩-૦ પરદેશ છ શિલિંગ.

સુવાસ કાર્યાલય, ટાવર સામે રાવપુરા - વડોદરા.

વિશ્વકર્મા ખંધુ

તંત્રી : મોતીલાલ ખી. કનોજીયા

ભારતીય વિશ્વકર્મા સમાજ કા મુખપત્ર

જેમાં પ્રતિમાએ સામાજિક, આર્થિક ને શારીરિક
ઉપરાંત વિજ્ઞાન, રાષ્ટ્રીય ઉદ્યોગોના પ્રશ્નો ચર્ચાય છે.

જોયો છે અંક ?

જો આનાની ટિકિટ મોકલી નમૂનાનો અંક મંગાવી જુઓ,
તમારા વેપારની ઉત્તમ પ્રસિદ્ધિ માટે જાહેરખબર આપો.

વિશ્વકર્મા ખંધુ કાર્યાલય, ૧૫૮૦ માંડવીની પોળ - અમદાવાદ

આરોગ્ય કેમ સાચવશો ?

જાણવું છે ?

આરોગ્યને લગતાં અનેક પ્રશ્નોની ચર્ચા, ઋતુવાર જીવનનાં ખાનપાન, રહેણીકરણીમાં કરવા જોઈતા સુધારા, સાદા ઉપયોગી ઔષધો જેવા કે હરડે, આમળાં, કરિયાતું, કકુ વગેરેની સંપૂર્ણ માહિતી. ભરમાનાં પૃથક્કરણ, સ્વપ્નમીમાંસા વગેરે આરોગ્યને લગતા પ્રશ્નોની ચર્ચા કરતું

માસિક

ભિ ષ ણિવ લા સ

વાંચો અને વંચાવો

લખો: વ્યવસ્થાપક, “ભિષગવેદલાસ” માસિક

ભારતીય ઉદ્યોગ પ્રચાર કાર્યાલય (પ્રકાશન વિભાગ), ૪૯ ગાંધી રોડ, અમદાવાદ

રૂક્ત રૂપિયા બે

જેટલા નજીવા લવાજમમાં લગભગ બે

હજાર જેટલાં પાનાંનું વાંચન આપનાર

માસિક

અનાવિલ પોકાર

ગ્રાહક થઈ ખાતરી કરવા સૌ કોઈને વિનંતિ છે.

જાહેર ખબર આપનારાઓ માટે પણ સાફ સાધન છે.

ગ્રાહક થવા માટે રૂ. ૨) મ. ઓ. થી મોકલવા.

તેમજ જા. ખ. ના ભાવ માટે લખો:

શ્રી અનાવિલ પોકાર ઑફિસ

બરાનપુરી ભાગેળ, ભાજવાળી પોળ સુરત

સાહસિક વેપારીઓને ખુશખબર

માલનું વેચાણ અહોળા પ્રમાણમાં
કરવા જાહેરખબર સર્વોત્તમ સાધન છે

સુપ્રસિદ્ધ માસિકોમાં
અને અઠવાડિકોમાં
સસ્તા ભાવે જાહેરખબર
છપાવવા માટે
આજે જ લખો:

તાકીદે મંગાવો!

સોયાબીન્સ

લેખક: એફ. એસ. કાળે

ફૂલ સર્વે ઓફિસર-વડોદરા રાજ્ય

અદર પુસ્તક વડોદરા રાજ્યની દરેક લાયબ્રેરી-
ઓમાં લેવા માટે પુસ્તકાલયખાતા તરફથી
મંજૂર કરવામાં આવ્યું છે.

પાકું પૂકું, કિંચા ઓન્ટીક કાગળ, ૩૨૦ પાના,
સગળીનીનાં ૩૨ ચિત્રો છતાં, કિંમત માત્ર

રૂા. ૩-૦-૦

વ્યવસ્થાપક:

શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા પો. સીનુગરા

(અંતર-કચ્છ)

ત્રણ રૂપિયાની કિંમતનું વિવિધ હુન્નરોથી ભરપૂર

પુસ્તક મફત ભેટ મેળવો!

“નફાકારક હુન્નરો” ભાગ ત્રીજામાં છાપવા માટે લેખો અને પ્રયોગો લખી મોકલો.

વેપાર, રોજગાર, કારીગરી ને સ્વાશ્રયના, પૈસા કમાવાની નજરે વ્યવહાર લેખો.

હુન્નર, ઉદ્યોગ, વેપાર, વૈદક અને ઘરગથ્થુ ઉપયોગની વસ્તુઓ ગનાવવાની સાચી માહિતીના પ્રમાણસર પ્રયોગો.

ફળઝાડો, કિંમતી ઝારો અને પાકોનાં વાવેતરો વિષે બિયજ ખર્ચના આંકડાઓ સાથે અનુભવસિદ્ધ લેખો.

કિંમતી, ઉપયોગી અને ગુણકારી વનસ્પતિઓનાં તેલ, અત્તર, અર્ક, સરવ, સરકા, સુકવણી, શરબત, મુરખા, ચટણી, અધાણાં, મિઠાઈ વગેરે ઉપયોગી વસ્તુઓ ગનાવવાની સાચી માહિતીના પ્રમાણસર વિગતવાર લેખો.

થોડી કિંમતનાં નાનાં હાથયંત્રોથી ચાલતા ઉદ્યોગોની જાણવા-જોગ સંપૂર્ણ માહિતી.

તમોએ લખી મોકલેલ એક પણ લેખ કે પ્રયોગ આ પુસ્તકમાં છપાશે તો તેની એક નકલ તમને ઘેર બેઠાં મફત ભેટ મળશે. વધુ નકલો જોઈતી હશે તો પાણી કિંમતે વેચાતી મળશે. ટપાલ ખર્ચ જુદું.

તે ઉપરાંત તે લેખકને આ પુસ્તકમાં ટૂંકી જાહેરખબર છપાવવી હશે તો તે મફત છપાશે!

આ પુસ્તકમાં તમારી જાહેર ખબર છપાવી વેપાર વધારો

વ્યવસ્થાપક :

શ્રી લક્ષ્મી પુસ્તકમાળા - પોસ્ટ સીનુગરા

(અંજાર-કચ્છ)

